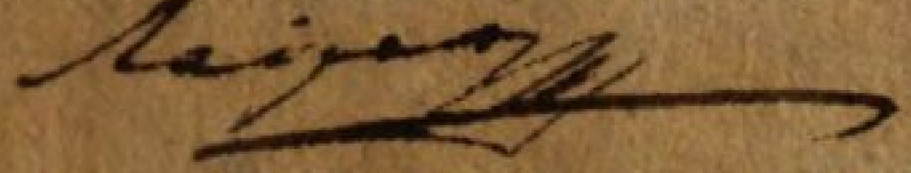
Germershausen, Christian Friedrich, 1725-1810

Die Hausmutter in allen ihren Geschäfften

Bd.: 4

Leipzig (1780)

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- Ldw 336 -4
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11266445-1
VD18 80235476-001



Die Hausmutter

in

allen ihren Geſchäfften.

Vierter Band.

Leipzig
bey Johann Friedrich Junius. 1780.

STADTBIBLIOTHEK
AUGSBURG

Denen
erwählten Herren
Directori und Deputirten
wie auch
ſämmtlichen vortrefflichen
Mitgliedern
Einer gnädigſt beſtätigten Leipziger
ökonomiſchen Geſellſchaft
widmet
gegenwärtigen Band der Hausmutter
als einen Verſuch
ſeiner Societätsmäßigen Verpflichtung
zur möglichſten Beförderung der Haushaltungskunde
unſers theureſten Deutſchen Vaterlandes
wie nicht weniger
als ein Denkmal
ſeines öffentlich ſchuldigſt abzuſtattenden Dankes

für die hochgeneigte und nicht genung zu verdienende

Aufnahme

ſeiner geringen Perſon zu einem Mitgliede

einer Geſellſchaft

als einer Mutter

mit welcher Deutſche Nacheiferung

ähnliche wohlgerathene Töchter

erzeuget, noch belebet und ihnen Muſter

bleibt

Chriſtian Friedrich Germershauſen

Prediger zu Schlalach, bey Treuenbriezen,
wie auch Mitglied der ökonomiſchen Geſellſchaft in
Leipzig.

Vorrede.

Hatte ich dem Verlangen achtungswürdiger Hausmütter, als gleichſam Vertreterinnen ihres Geſchlechts, genüget, und mehrere Haushaltungsartikel in meinen Plan aufgenommen, als ſelbiger zuerſt beſagte, ſo erwuchs nun die Ausführung deſſelben bis zu dieſem vierten Band, wovon der fünfte das ganze Werk beendigen wird.

Dürfte ich aber hiebey auf die mehr zu- als abnehmende Menge der Leſerinnen immer noch rech-

rechnen, ſo war es doch völlig über meiner Erwartung, als ich beym Anfange dieſes vierten Bandes ſogar auch durch den höchſten Beyfall Durchlauchtigſter Hausmütter zur Vollendung einer erweiterten Laufbahn aufgemuntert ward; da Sie die Gnade hatten, mir wiſſen zu laſſen, daß Ihnen dieſes Werk, in Beziehung auf ſeine Gemeinnützigkeit, gleich vom erſten Bande an bekannt, und nicht ganz unintereſſant geweſen.

Dieſer vierte Band enthält im erſten Theile folgende Kapitel. Das Deſtilliren; das Eſſigmachen; die Bereitung des Meths; das Cidermachen; die Bereitung allerley wohlſchmeckender auch arzneyiſcher Getränke; Milch, Butter und Käſe; der Flachsbau im Felde; Vorbereitung des Flachſes zum Spinnen; auswärtiger Flachsbau; das Spinnen; das Garnweben; mancherley Bereitungsarten der Leinewand;

wand; das Bleichen; ausländiſche Leinewands-ſorten; verſchiedene Spitzen oder Kantenſorten; Aufbewahrung und Erhaltung des Leinenzeuges.

Die Kapitel des zweyten Theiles ſind: die Rindviehzucht; die Schweinezucht; die Federviehzucht und Poularderiegeflügel.

Habe ich aber für den letzten Band dieſes Werks, in dem erſten Plane dazu eine, in das Gebiet der ſchönen Künſte gar ſehr hineingehende Anweiſung, wie das Innere eines Hauſes im neueſten Geſchmacke zu verſchönern ſey, angekündiget: ſo dürfen die Leſerinnen höhern und geringern Standes nicht beſorgen, daß dieſes Kapitel von mir, als einem etwanigen ſo genannten Dilettanten, nur in der Oberfläche werde berühret werden. Ich hoffe ſie auf einmal beruhiget zu haben, wenn ich ihnen voraus ſage, daß die Behandlung gedachter Materie das Werk einer Meiſterhand ſeyn wird, welche be-

reits

reits ſeit ſieben und zwanzig Jahren, unter allerhöchſter Anordnung Seiner Majeſtät des Königs, ſo vielen Antheil an Potsdams äußern und innern Schönheiten gehabt und noch hat.

Ich habe daher Urſache zu glauben, daß jede der drey verſchieden angenommenen Klaſſen, nämlich die obere, mittlere und untere des Mittelſtandes, welche das Innere ihrer Häuſer, durch die Verbindung des Schönen mit dem Nützlichen im neueſten Geſchmacke erheben wollen, in Anſehung dieſes Artikels nicht unbefriedigt bleiben ſollen.

Des

Vierten Bandes der Hausmutter

Erſter Theil.

Erſtes Kapitel.

Das Deſtilliren.

Deſtilliren heißt nichts anders als flüßige oder feſte Subſtanzen, welche flüßige Theile enthalten, in verſchloſſenen Gefäßen, mittelſt angebrachter Wärme, in Dämpfe verwandeln, welche in die Höhe ſteigen, ſich zuſammenbegeben, in Tropfen herabfließen, und als flüßige Körper in den vorgelegten Gefäßen zum Vorſchein kommen.

In den Haushaltungen, und vornehmlich auf dem Lande müſſen viele Hausmütter dieſe Operation verſtehen, wenn ſie theils Brandtwein brennen oder brennen laſſen, theils aber manche geachtete andre Liqueurs bereiten, auch aus Blumen, Kräutern, Wurzeln, Rinden u. ſ. f. ſo genannte Eſſenzen und Spiritus zum Hausgebrauch herausziehen.

Da der neue Schauplatz der Natur die Operation des Deſtillirens in einer angenehmen Kürze ſo beſchreibt, daß Unwiſſende einen hinlänglichen Unterricht davon haben können, ſo will ich ſolche den Leſerinnen hier mittheilen. Und ich laſſe ihn deßhalb voran-

gehen; damit in der Folge dieſes Kapitels dieſe oder jene Handgriffe oder Kunſtwörter nicht dürfen erkläret werden.

) Die Deſtillirgefäße, derer man ſich bey dieſer Operation bedienet, ſind entweder gläſerne, irdene oder metallene. Die erſtern ſind die beſten, theils weil dieſelben die Materien, und die daraus zu erhaltenden Producte, nicht verunreinigen, theils aber auch, weil man in ſelbigen die Veränderungen und Erſcheinungen wahrnehmen und damit recht reinlich arbeiten kann. Widerſteht aber die Gewalt des Feuers, oder verbieten andere Umſtände den Gebrauch der gläſernen Gefäße, ſo muß man ſich der irdenen bedienen. So lange enthalte man ſich aber als möglich der metallenen Gefäße, weil dieſelben leicht etwas auflöſen laſſen, wodurch die Feuchtigkeiten verunreiniget und verändert werden. Auſſer der zur Deſtillation des Brandtweins bisher angewendeten kupfernen Blaſe, werden nicht leicht andere Gefäße gebrauchet.

2) Die Brandtweinblaſen, die von verſchiedener Größe gemacht werden können, ſind cylindriſche, küpferne Gefäße, welche einen etwas kugelförmig geſtalteten Boden haben, oben aber bis auf eine Oeffnung, die ohngefähr den vierten oder fünften Theil der Blaſe beträgt, zugewölbet ſind. An dieſe Oeffnung iſt ein kleiner, ein bis zween Zoll hoher, cylindriſcher Hals angetrieben, auf welchen ein Helm oder Hut genau angeſetzet werden kann.

Der Helm oder Hut, iſt ein ebenfalls küpfernes Gefäß, das einem abgeſchnittenen umgekehrten Kegel gleicht, daran der unterſte kleine Theil offen iſt, und eine ſolche Weite hat, daß er genau in den

an

an die Blaſe angeſetzten Hals hineinpaſſet. Der oberſte Theil des Helmes iſt kugelförmig zugewölbet.

Auf der einen Seite des Helmes ſind gemeiniglich zwo **Röhren** angepaßt; es ſchadet aber nicht, wenn man vorzüglich **bey großen Blaſen, fünf bis ſechs Röhren** anbringen läßt, weil auf dieſe Weiſe in einer kürzern Zeit ungleich mehrere Dämpfe hinauskommen, und **in einerley Zeit mit wenigerm Feuer eben ſo viel gebrannt werden kann.** Dieſe Röhren paſſen in eben ſo viel andre Röhren, welche durch ein großes hölzernes Faß gehen.

Dieſes Faß, welches das **Kühlfaß** genannt wird, muß beſtändig **voll kaltem Waſſer** ſeyn, damit die durch die Röhren durchgehenden heißen Dämpfe abgekühlet werden.

An die Röhren, wo ſie aus dem Kühlfaße herausgehen, werden **die Vorlagen (Recipienten)** welche die Tropfen und Dämpfe auffangen, angeleget; wenn aber mehr als zwo Röhren angebracht ſind, ſo ſcheint es nöthig zu ſeyn, daß man einen **Vorſtoß** anlegt, welcher eben ſo viel kurze Röhren hat, als aus dem Kühlfaße gehen, und die in die Kühlfaßröhren paſſen: unten aber muß der Vorſtoß in **ein einziges Rohr** zulaufen, an welches alsdenn die Vorlage anzubringen iſt.

Auſſer der Brandtweinblaſe und andern kleinern kupfernen Brennblaſen, die der Geſtalt und ganzen Einrichtung nach auf eben die Weiſe können verfertiget werden, nur daß ſie kleiner ſind, und zur Bereitung der deſtillirten Waſſer, oder auch zur Rectification des Brandtweins gebraucht werden können, hat man keine andern metallenen Gefäße zur Deſtillation nöthig, ſondern es kann dieſelbe in gläſernen und irdenen Gefäßen angeſtellet

werden. Die gebräuchlichſten von ſelbigen ſind **Kolben, Retorten, Helme, Vorſtöße** und **Vorlagen.**

3) Ein **Kolben** iſt ein gläſernes oder irdenes Gefäß, welches unten faſt wie eine Kugel geſtaltet iſt, aus welcher ein gerader, kegelförmiger Hals in die Höhe geht. Es giebt deren von verſchiedener Größe, davon die kleinſten gemeiniglich **Scheidekölbchen**, die größten **Recipienten** oder **Ballonen**, die andern aber **Deſtillir-** und **Digerirkolben** genannt werden. Bey den Deſtillirkolben muß der Hals nicht gar zu ſchräge zugehen, ſondern beynahe bis oben herauf gerade und cylindriſch ſeyn. Bey den Digerirkolben hingegen ſchadet es nicht, wenn der Ausgang des Halſes ſehr enge, doch nicht allzuenge iſt, damit die zu digerirende Subſtanzen hineingebracht werden können.

Bey der Veranſtaltung des Deſtillirens aus den Kolben werden auf den Hals derſelben **Helme** geſetzet, welches ſolche Gefäße ſind, ſo die aus den Kolben aufſteigende Dämpfe auffangen, und durch die an den Helmen befindlichen **Schnäbel** in die Vorlagen fließen.

An den Helmen bemerket man den **Kopf**, den **Hals** und das aus dem Kopfe gehende **Rohr** oder **Schnabel**.

Der oberſte Theil des Kopfes wird gemeiniglich der **Himmel** oder **Wirbel** genannt. Der unterſte Theil deſſelben iſt nach innen zu hineingebogen, ſteigt ein wenig in die Höhe, und machet auf dieſe Weiſe eine **Rinne**, die um den oberſten Theil des Halſes herumgeht, und die an den Seiten des Helmes herabfließenden Tropfen auffängt, welche aus derſelben in das angeſetzte

Rohr,

Rohr, und durch daſſelbe in die Vorlage flieſſen. Die innere Seite der Rinne iſt mit dem in den inwendigen Theil des Helms hineingehenden Hals deſſelben genau verbunden.

Der Hals iſt der zu unterſt ſich befindende Theil des Helms, welcher den Kolbenhals in ſich nimmt, und denſelben in die Weite des Helms führet. Einige von den Helmen haben oben ein kleines kurzes Rohr, in welches ein geſchliffener Stöpſel paſſet: man nennt dieſelben **tubulirte Helme.**

4) Wenn Subſtanzen zu deſtilliren ſind, deren flüſſige Theile nicht hoch ſteigen, ſo gebrauchet man **Retorten.** Es ſind dieſelben meiſtens kugelförmige Gefäße, aus denen ein krummer kegelförmiger Hals geht. Wenn die Retorten oben, wo beynahe der Hals angeht, eine Oeffnung oder ein Rohr haben, in welches ein Stöpſel paſſet, ſo nennt man ſie tubulirte **Retorten.** Man bedienet ſich vornehmlich derſelben, wenn Subſtanzen zu deſtilliren ſind, die ſogleich, als ſie mit einander vermiſchet werden, Dämpfe von ſich ſtoßen.

5) Wenn man die Vorlagen nicht unmittelbar an die Retorten und Schnäbel der Helme anlegen will, ſo gebrauchet man die **Vorſtöße**, welches gemeiniglich gläſerne oder irdene Röhren ſind, davon der oberſte Theil den Hals der Retorte oder den Schnabel des Helms in ſich nimmt, der unterſte Theil aber in den Hals der Vorlage eingepaſſet wird. Man hat Vorſtöße, welche in der Mitten ein kleines Rohr haben, in welches ein Stöpſel paſſet: man bedienet ſich derſelben, wenn man entweder die Luft herauslaſſen will, oder wenn Subſtanzen zu deſtilliren ſind, die theils in Dämpfen, theils in Tropfen übergehen. Hat nun der Vorſtoß ein Rohr, an welches ebenfalls eine

Vorlage angeleget wird, und man hat die Veranſtaltung in der Verbindung der Gefäße gehörig getroffen, ſo fallen die übergehenden Tropfen durch das in dem Vorſtoße befindliche Rohr in die angeſetzte Vorlage, die gleichfals übergehende Dämpfe aber ſammeln ſich in der an dem unterſten Theile des Vorſtoßes angeſetzten Vorlage.

6) **Vorlagen oder Recipienten** ſind gemeiniglich große gläſerne Kugeln, an welche ein Rohr angeſetzet iſt, deſſen Oeffnung eine ſolche Weite hat, daß die Hälſe der Retorten, die Vorſtöße und die Schnäbel der Helme gehörig hineinpaſſen können. Oft kann man ſich auch der Kolben als Vorlagen bedienen; man muß aber bey dem Gebrauche derſelben dieſes beobachten, daß man die Hälſe an ſelbigen nicht lang läßt, damit die Hälſe von den Retorten in den Bauch des Kolbens hineingehen können.

7) Auſſer den Deſtillirgefäßen ſind auch die zum Deſtilliren nöthigen Oefen zu betrachten. Ein **Deſtillirofen**, wenn er gehörig eingerichtet ſeyn ſoll, muß folgende Stücke haben:

a) Einen **Aſchenheerd**, oder einen Ort, wohin die von verbrannten Kohlen oder Holz entſtandene Aſche fallen und ſich ſammeln kann.

b) Einen **Eingang** zu dieſem Orte, damit ſowohl die Luft durch ſelbigen hineinkommen, als auch der Ofen von der Aſche gehörig geräumet werden kann. Dieſer Eingang muß mit einer Thüre verſchloſſen werden können.

c) Einen aus eiſernen Stäben verfertigten **Roſt**, welcher zwiſchen dem Aſchen- und Feuerheerde ſich befindet.

d) Einen **Feuerheerd**, den Ort, wo Holz oder Kohlen zu Unterhaltung des Feuers liegen.

gen. Dieſer Ort muß auch einen Eingang mit einer Thüre haben, damit man das Holz oder die Kohlen hineinbringen könne. Die Thüre bleibt allezeit verſchloſſen, und wird nicht eher geöffnet, als man nöthig hat, nach der Beſchaffenheit des Feuers zu ſehen, und brennbare Materien in den Ofen zu bringen.

e) Einen **Ort**, wo die Deſtillirgefäße oder auch die Capellen, das Dampf- und Waſſerbad ſich befinden.

f) **Zuglöcher**, durch welche Rauch und Flamme herausgehen kann, die aber mit **Regiſtern** verſehen ſeyn müſſen, damit man dieſelben nach Gutbefinden, mehr und weniger öffnen und verſchließen kann.

Wenn das Feuer die Deſtillirgefäße nicht unmittelbar berühren ſoll, welches in den meiſten Fällen geſchieht, ſo muß man die Oefen mit eiſernen oder irdenen Capellen verſehen, oder man bedienet ſich des Waſſer- und Dampfbades.

8) Die **Capellen** müſſen alſo verfertiget werden, daß ſie in die oberſte Oeffnung des Ofens paſſen, und ſo tief in den Ofen hineingehen, daß der Feuerheerd gehörigen Raum für die Materien behält, welche das Feuer unterhalten. Gemeiniglich werden die Capellen aus Eiſenblech verfertiget, und auf der einen Seite mit einem Ausſchnitte verſehen, welcher zur Deſtillation aus den Retorten erfordert wird. Man kann auch irdene Capellen verfertigen laſſen; es ſind aber die eiſernen in aller Betrachtung beſſer. In die Capellen ſetzet man die Deſtillirgefäße, welche man gemeiniglich mit Aſche, Hammerſchlag oder Sand dergeſtalt umſchüttet, daß der Bauch der Retorten

ganz, von dem Kolben aber derſelbe größtentheils bedecket iſt.

9) Die **Dampf- und Waſſerbäder** werden am beſten aus Kupfer verfertiget, und ſo eingerichtet, daß die Deſtillirgefäße in ſelbige gehörig aufgenommen, bis an den Hals verſchloſſen und entweder von dem Waſſer oder nur von deſſen Dampfe berühret werden. Die Dampf- und Waſſerbäder müſſen auf eben die Weiſe, wie die eiſernen Capellen in die oberſte Oeffnung des Ofens paſſen, und nicht tiefer, bey nahe etwas weniger in den Ofen hineingehen.

Die beſten **Materien**, wodurch das Feuer beym Deſtilliren unterhalten wird, geben die Holzkohlen, weil durch ſelbige ſowohl ein concentrirtes als auch gleichmäßiges Feuer erhalten werden kann. Holz iſt weniger nutzbar, doch kann daſſelbe bey den Waſſer- und Dampfbädern gebrauchet werden.

Von dem **Klebwerk**, deſſen man ſich zur Verbindung der Deſtillirgefäße bedienet, iſt folgendes zu wiſſen:

Man machet entweder einen Kleiſter von Mehl und Waſſer, ſtreicht ſelbigen auf ein Papier oder Stück Leinwand, und leget es um die Fugen der mit einander verbundenen Gefäße, oder man weichet Rinds- oder Schweinsblaſe in Waſſer ein, leget ſelbige um die Fugen und umwindet dieſelbe mit Bindfaden.

Iſt die Hitze zu ſtark, daß man vorgedachte beyde Arten nicht gebrauchen kann, ſo vermiſchet man gleiche Theile Thon und Gyps mit einander, machet mit Waſſer einen Teig daraus und verſtreicht die Fugen. Dieſe letztere Art von Klebwerk kann vorzüglich gebraucht werden, wenn man Deſtillationen mit Retorten anſtellet, und ſich dabey eines ſtark anhaltenden Feuers bedienet.

Bis-

Bisweilen pflegt man auch die gläſernen oder irdenen Retorten mit einem aus Ziegelerde oder Lehmen bereiteten Klebwerk zu überziehen, welches man das **Beſchlagen der Retorten** nennt. Man thut dieſes, wenn man die Retorten unmittelbar über das Feuer bringen und aus freyem Feuer deſtilliren will. Das Beſchlagen hat alsdenn dieſen Nutzen, daß die Retorten nicht ſo leicht Riſſe bekommen oder ſpringen; hat man aber gut bereitete irdene Gefäße, ſo kann das Beſchlagen entbehret werden.

Wie man nun ſich aus dem Beygebrachten von dem Deſtilliren überhaupt einen Begriff machen kann, ſo wird in der Folge das Beſondere davon noch angezeiget werden, da erſtlich das Brandtweinbrennen, hierauf aber das Bereiten allerley deſtillirter Waſſer gelehret werden ſoll.

A. Das Brandtweinbrennen.

Es kann Brandtwein aus mancherley Materien bereitet werden. Korn, Obſt, Hefen und mehr dergleichen werden hauptſächlich mit Vortheile dazu angewendet, und es ſoll von jeder Materie, und der Art Brandtwein davon zu machen, das Nöthige geſagt werden.

Da wir in Niederdeutſchland einen Ueberfluß an Korn haben, ſo wird unſer meiſter Brandtwein aus Korn bereitet.

Roggen iſt die häufigſte Kornart bey uns, daher der meiſte Kornbrandtwein davon gemacht wird.

Waitzen wird entweder allein oder in Vermiſchung mit Roggen gebrannt. Er giebt nicht nur mehr Brandtwein als der Roggen, ſondern er iſt auch von ungleich beſſerem Geſchmacke, zumal wenn er gemäl-

zet

zet wird, da er denn dem Franzbrandtweine unter allen andern Brandtweinsarten am nächſten kömmt.

Gerſte und Haber geben den wenigſten und den allerſchlechteſten Brandtwein, und können vor ſich allein ohne Schaden nicht gebrannt werden. Wollte man aber die Gerſte ohne Zuſatz von Roggen oder Waitzen brennen, ſo müßte ſie erſt gemälzet werden, es ſchmeckt aber der Brandtwein von puren Gerſtenmalze zu ſehr nach Malz, weßhalb dieſe Art zu brennen nie recht im Gange geweſen. Es wird hingegen vom Gerſtenmalze in gewiſſem Verhältniſſe unter dem Roggen genommen, wie ſolches hernach mit mehrern gelehret werden wird. Vom Haber nimmt man ſelten oder gar nicht einen Zuſatz zum Brandtweinsſchrote, wenn es aber geſchiehet, ſo iſt es in dem allerkleinſtem Verhältniſſe, etwa der ſechszehente Theil unter dem Waizen, in welchem Verhältniſſe recht guter Brandtwein erhalten wird.

I. Das gemeine Verfahren beym Kornbrandtweinbrennen in kleinen Brennereyen.

Wie man beym Bierbrauen nicht überall einerley Weiſe befolget, ſo iſt es auch beym Brennen des Kornbrandtweins, beſonders in kleinen Brennereyen, und es wird hier zuerſt ein ſolches Verfahren beſchrieben, welches man als das gemeinſte anſehen kann.

1) Diejenigen, welche aus Getraide Brandtwein deſtilliren, nehmen einen großen Keſſel, ſetzen ſelbigen über das Feuer, und wärmen darinn ohngefähr fünf Eymer Waſſer; das Waſſer muß aber nicht ſieden, ſondern nur heiß werden. Hierauf thun ſie einen halben Scheffel Malz in einen großen Kübel oder Faß, und gießen von dem heiſ-

ſen

ſen Waſſer darauf, rühren es wohl um, wie man das Malz zum Brauen zu rühren pflegt. Unter dieſes Malz werden 14 Mätzen geſchrotenes Korn ferner ſowohl eingerühret, daß keine Klöße oder Klümperchen darin bleiben können. Hiezu werden noch von dem gedachten heißen Waſſer etwa zwey Eymer wohl geſotten, und ſodann in den Kübel aufs Getraide gegoſſen, umgerühret, mit einem Tuche zugedeckt, und drey oder vier Stunden ſtehen gelaſſen. Nach dieſer Zeit wird der Kübel oder das Faß geöffnet, die Maſſe mit einigen Eymern kalten Waſſers abgekühlet, Wein- oder Bierhefen hinzugethan, das Faß wieder zugedeckt, und ſo lange gähren gelaſſen, bis es einen ganz ſauren faſt weinhaften Geruch bekommen.

Man muß hiebey merken, daß das Faß wenigſtens bis zum dritten Theil müſſe leer gelaſſen werden, weil die Materie in der Gährung ſehr ſteiget, und überlaufen müßte, wenn das Faß oder der Kübel zu hoch wäre angefüllet worden.

Dieſe Fermentation geht geſchwinder und leichter in einer mäßig warmen Stube von ſtatten, als im Kalten, und je beſſer die Gährung iſt, deſto mehrern Spiritus wird man von den zu deſtillirenden Sachen erhalten.

Es wird aber die Gährung nach Beſchaffenheit der Temperatur in dem Gährungsorte einen oder mehrere Tage dauren, nach deren Vollendung die Maſſe ſich wieder ſenket, und vorgedachten ſauren und weinhaften Geruch äuſſert. Worauf denn ſelbige zum Brennen oder Deſtilliren fertig iſt.

2) Wenn nun die Brandtweinbrenner die abgegohrne Maſſe deſtilliren wollen, ſo rühren ſie ſolche in dem Faſſe noch recht ſorgfältig durch einander,

damit

damit ſie nirgends wo zu dicke bleibe, ſondern fein dünne werde, füllen damit die in dem Deſtillirofen eingefeſtigte Blaſe ſo, daß ſie ohngefähr drey Viertel voll werde, und ein Viertel leer bleibe, machen Feuer unter der Blaſe an, und pflegen die Materie, wenn ſie hierauf anfängt warm zu werden, mit einem hölzernen Spatel ſtets umzurühren, und ſonderlich unten auf dem Boden, damit nichts anbrenne.

Wenn nun nach ſtätigem vielfältigen Umrühren der Rührſpatel unten, wenn man daran fühlet, heiß geworden iſt, daß die Brenner eine Hand daran nicht mehr halten können, alsdenn wiſſen ſie, daß es Zeit, iſt, den Helm, welcher mit ſeinen Röhren durch das Kühlfaß geht, und welches mit kaltem Waſſer angefüllet iſt, auf die Blaſe zu ſetzen, und denſelben zuzuſchmieren. Wenn der Helm beginnet heiß zu werden, ſo ſtecken ſie den Ofen voll Holz, und ſtopfen die Ofenlöcher unten mit Steinen zu, oder wenn Thüren daran ſind, machen ſie ſolche zu, damit das Feuer nicht zu ſtark treibe, und die Deſtillation nicht allzudicke laufe. Im Fall der Noth ſchmieren ſie auch wohl Leimen um die verſtopften Steine oder nicht wohl anſchließenden Thüren; ſo es aber, wenn das Feuer allzu ſehr gedämpfet iſt, zu wenig läuft, ſo luften ſie die Ofenlöcher etwas auf, bis die Deſtillation eines Strohhalmes dicke läuft. In dieſem Grade laſſen ſie alſo die Deſtillation für ſich gehen, ſo lange der Herübergang von gutem Geſchmacke iſt, und Kraft in ſich hat, als welches ſie durch öfteres Koſten erfahren.

Wenn nun alle Kraft herübergegangen iſt, ſo laſſen die Brenner das Feuer abgehen, und haben wohl Acht, daß die Vorlage, darin die Deſtillation

tion hineinläuft, nicht überlaufe, ſondern zu rechter Zeit ausgegoſſen werde, damit nichts verbracht werde. Haben ſie aber noch mehr Materie übrig, ſo deſtilliren ſie ſelbige auch durch die Blaſe, wie jetzt mit der erſten geſchehen, daß ſie ſodann zur Läuterung oder Rectification ſchreiten können.

3) Mit der **Läuterung** verfahren die Brenner alſo. Erſtlich ſcheuren ſie die kupferne inwendig verzinnte Deſtillirblaſe ſammt darzu gehörigem Helm und Röhren fein ſauber und reine aus. Und damit ſolches deſto beſſer geſchehen könne, ſo umwinden ſie einen langen Stecken mit leinen Tüchlein oder Werk; damit wiſchen ſie die Röhren wohl aus, und ſpülen allezeit darin mit friſchem Waſſer nach. Dieſes thun ſie ſo lange, bis das Waſſer durch die Röhren ſo hell und klar wieder herausläuft, als es hineingegoſſen worden. Wenn nun die Geräthe recht ſauber gemachet ſind, ſo gießen ſie den Brandtwein des erſten Ganges (Lutter) in die Blaſe, je völler je beſſer. Denn je leerer nun die Blaſe iſt, je mehr geht ihnen am Brandtwein wieder ab, ſchütten auch noch eine halbe Mätze Salz hinein; welches deſto beſſer iſt, wenn es zuvor geglühet worden. Einige hängen auch wohl ein Säcklein voller Büchenaſche an ſtatt des Salzes hinein. Denn von dem Salze oder von der Aſche ſchlägt ſich alle Unreinigkeit im Brandtweine nieder, und machet, daß derſelbe in dieſer zweyten Deſtillirung lauter und helle herüber geht, und eine gute, ſchöne und klare Farbe bekömmt.

Einige thun auch wohl noch drey bis vier Stängel Bibernell und Wermuth, oder ein paar Hände voll Wachholderbeeren nebſt etwas Lorbeeren dazu, indem dieſe Species dem Brandtwein einen

einen lieblichern Geſchmack geben, als er ſonſt hätte, wenn er ohne ſolchen Zuſatz wäre deſtilliret worden.

Hierauf nun ſetzen die Brenner ſtracks, ehe ſie Feuer in dem Ofen machen, den Helm auf die Blaſe, verſchmieren die Fugen überall, richten die Röhren durch das mit kaltem Waſſer angefüllte Kühlfaß, bringen die Vorlagen hinzu, feuren ſodann die Kohlen in dem Deſtillirofen an, und wenn der Helm bis an die Röhren beginnet heiß zu werden, ſo ſtopfen ſie, ſo bald es zu triefen anfängt, unten die Ofenlöcher zu. Wenn es etwa zu ſehr laufen wollte, machen ſie die Rauchlöcher des Ofens, die oben um der Blaſe herum ſind, gleichfalls zu. Sie halten es auch dienlich, daß man ſtäts grobe leinene in kaltem Waſſer genetzte Tücher oben auf dem Helm lege. Dieſe Abkühlung des Helms ſowohl, als auch daß die Röhren deſſelben durch das mit kaltem Waſſer angefüllte Kühlfaß gehen, dienet dazu, daß die hitzigen Geiſter, welche von dem Feuer aus dem Lutter aufgetrieben werden, abgekühlet, und der Brandtwein nicht brandicht, noch ſonſt übelſchmeckend werde, ſich auch oben an denſelben bald in Tropfen ſammeln und herabfließen. Je gelinder Feuer nun hiezu von den Deſtillateurs gebraucht wird, deſto beſſer iſt es. Sie müſſen aber zugleich den Uebergang ſehr ofte koſten, damit ſie, wenn der ſtarke Brandtwein herüber iſt, und das Schwache zu kommen anfängt, zu deſtilliren aufhören, und die Vorlagen, (Recipienten) wegnehmen, damit der ſchwache Brandtwein nicht wieder unter den ſtarken komme. Den guten Brandtwein gießen ſie in eigne Gefäße und vermachen ſie wohl, daß der Spiritus nicht verrieche.

Wenn

Wenn die Brandtweinbrenner abgeläutert haben, ſo gießen ſie das in der Blaſe zurückgebliebene Waſſer oder Phlegma, welches man gemeiniglich den Brandtweinſpülicht zu nennen pflegt, bald heraus, weil er ſich ſonſt gar ſehr in die Blaſe einfreſſen könnte.

Sonſt iſt noch zu wiſſen, daß das Getraide nicht klein zum Brandtweinbrennen gemahlen, ſondern nur geſchroten werden müſſe. Auch pfleget man wohl den Kübel oder das Faß, worinn das Getraide zur Gährung gebracht wird, inwendig mit Sauerteig zu überſtreichen, damit das Holz ſauer ſchmecken und riechen möge.

Der Vorſprung oder Vorlauf des Brandtweins beym Läutern oder Rectificiren deſſelben fängt an etwas trübe zu gehen, und iſt von grünlichter Farbe. Er muß ſo lange geſammlet werden, bis der Spiritus ſehr helle und klar geht.

Man muß ſehr wachſam ſeyn, das Feuer ſo zu regieren, daß es theils gelinde, theils immer gleichförmig ſey. Wird die Hitze zu groß, ſo ſteigt ein Rauch aus den Röhren hervor, da man denn eiligſt auf die Dämpfung des Feuers Bedacht nimmt, den Helm oder Blaſenhut mit Lappen, welche mit kaltem Waſſer angefeuchtet ſind, abkühlet, damit nicht das Laufen zu ſtark werde, oder alles gar anbrenne. Geht das Deſtilliren zu wenig, ſo werden die Löcher des Ofens geöffnet; geht die Deſtillation aber dicker als ein Strohhalm, ſo verſetzet man die Ofenlöcher, verſchmieret ſie, oder ſtreuet nur Aſche darüber. Die Regierung der Hitze mittelſt der Zuglöcher bleibt alſo immer eine Hauptſache beym Deſtilliren, und wenn dabey alles in Ordnung ſeyn ſoll, ſo müſſen ſolche Zuglöcher, wie es oben in der Be-

ſchreibung des Deſtillirofens geſagt iſt, mit Regiſtern verſehen ſeyn, womit man ſelbige nach Erfordern mehr und weniger öffnen und verſchließen kann.

Man hat ſich wohl vorzuſehen, daß man beym Rectificiren der Vorlage, oder dem Recipienten, mit keinem Lichte zu nahe komme, weil der Spiritus wie Pulver zündet, und daraus großer Schade entſtehen und alles zerſprengen würde.

Diejenigen Brenner, oder Brennerinnen, welche keinen Brandtwein trinken, und ihn daher nicht koſten können, um zu erfahren, ob genug geläutert ſey, fangen etwas von der Deſtillation in einem Löffel auf, gehen damit von der Blaſe zurück, und probiren an einem Lichte, ob das Deſtillirte leicht anbrenne. Wenn es nicht mehr leicht anbrennen will, ſo haben ſie daran ein Merkmal, daß mit der Läuterung nun aufgehöret werden müſſe.

Es iſt eine der größten Bequemlichkeiten beym Brandtweinbrennen, wenn man die Einrichtung ſo haben kann, daß das Waſſer in den Kühlfäſſern durch Röhr oder anderes zuflieſſendes Waſſer immer angefriſchet, das überlaufende aber gehörig abgeführet werden könne.

Einige wollen den beſten Kornbrandtwein ſo erhalten, wenn ſie gemälzten Waizen ſo lange in einem Keſſel mit Waſſer kochen, bis die Körner vom Kochen aufplatzen. Sie ſchütten ihn ſodann heraus in einen hölzernen Zober oder Kübel, thun alsdenn ein wenig Bierhefen hinzu, wenn er abgekühlet oder laulicht geworden, und veranſtalten hiemit deſſen Aufgährung. Dieſe kann in zwey oder drey Tagen aufs längſte geſchehen ſeyn, daß ſodann zur Deſtillirung geſchritten werden könne.

Die-

Diejenigen welche dieſe Art Kornbrandtwein zu machen verſuchet haben, wollen wiſſen, daß man von geſchrotenen Körnern doch mehr Brandtwein erhalte, ob ſchon der von gekochten Körnern eines beſſern Geſchmackes iſt. Wenn man den Kornbrandtwein aber aufs höchſte verbeſſern, und ihn bis zum möglich beſten Geſchmack erhöhen will, ſo darf man ihn nur über Weinhefen rectificiren, da er denn den Weingeſchmack annimmt, und dem Franzbrandtweine aufs allernächſte kömmt. Man muß aber dieſes nur von dem Brandtweine aus Waizen verſtehen. Der Brandtwein aus Roggen hat in allen Fällen nur den halben guten Geſchmack, und brennet auch leichter an, als der von Waizen.

Es iſt auch ſchon verſuchet worden, den gemälzten Waizen nicht zu kochen, ehe er zum Gähren angeſtellet wird. Er wird nur ſo warm, wie er von dem Haufen aus dem Malzbäte kommt, in ein Gefäß mit laulichtem Waſſer gethan, oder letzteres wird darüber gegoſſen; ſo fängt die Maſſe von ſelbſt an zu gähren, und man bedarf keiner Hefen dazu. Dieſer Brandtwein wird aber bey weiten nicht ſo lieblich, als der von gekochtem Waizen. Das Kochen nämlich benimmt dem Waizen einen gewiſſen wilden Geſchmack, der ſonſt immer beym Fruchtbrandtweine zu ſpüren iſt. So giebt auch der gekochte Waizen mehr aus, indem die Körner von dem Kochen mehr aufgeſchloſſen, und zur Deſtillirung beſſer zubereitet worden.

Um aber das bisher geſagte vom Waizen beſſer zu verſtehen, muß man wiſſen, daß er etliche Tage in weichem Waſſer eingeweichet werde, wie ſolches beym Malzmachen nöthig iſt. Er wird ſodann herausgenommen, und zum Keimen oder

Auswachſen gebracht. Man muß ihn aber öfters umwenden, daß er nicht zu heiß werde und verderbe. Wenn er gut ausgewachſen iſt, ſo wird er ganz dünne aus einander gebreitet, damit er völlig kalt, und nicht ſauer werde. Man kann nun dieſen Waizen, ehe er als Malz zum Bierbrauen wie gewöhnlich, getrocknet wird, alsbald zum Deſtilliren gebrauchen; wenn man ihn, wie vorbeſagt, kochen, oder gar ungekocht zum Gähren anſtellen will.

Noch iſt es gleichfalls verſucht worden, die trockne Frucht zwar zu ſchroten, mit Waſſer anzuſetzen, und ſolche in einer Blaſe, welche in einem mit Waſſer angefüllten Keſſel ſteht, zu deſtilliren. Das in dem Keſſel kochende Waſſer macht nun freylich, daß der Spiritus herüber gehen kann, aber doch nicht in ſolcher Maaße, als es in dem Deſtillirofen geſchehen muß. Man erhält aber durch die gemeine Art zu deſtilliren, wenn die Blaſe in dem Ofen ſteht, ungleich mehr Brandtwein; allein das Anbrennen deſſelben kann durch die Operation in dem Keſſel voll kochenden Waſſers niemals ſtatt finden.

Wenn man den Brandtwein mit Zucker verſüßen will, ſo wird der Zucker mit Waſſer geſotten und verſchäumet. Wenn es kalt geworden, ſo wird es auf den Brandtwein gegoſſen, und man nimmt gemeiniglich zu ſechs Maas Brandtwein ein Maaß Zuckerwaſſer.

Die Güte des Brandtweins wird gemeiniglich nach ſeiner Weiße und Klarheit beurtheilet. Nächſtdem muß er einen lieblichen Geſchmack an und für ſich ſelbſt haben, ohne daß ſolcher durch einen Zuſatz fremder Dinge erkünſtelt ſey. **Probehaltig** nennt man aber ſolchen Brandtwein,

welcher

welcher in ein Glas gegoſſen einen weißen Schaum, wie kleine Perlen erhebet, und wenn er vergeht, einen Zirkel machet, welchen die Franzoſen Chapelet, wir Deutſchen aber den Kranz nennen. Wenn der Brandtwein nicht gut gemachet iſt, und zu viel Waſſer oder Phlegma bey ſich hat, ſo wird ſich ſolcher Kreis nur zur Hälfte zeigen. Je länger er auch perlet, das heißt, die Perlen hält, je beſſer und ſtärker wird er gehalten. Was aber die erforderte Weiße anbelanget, ſo muß man eben nicht alleine darauf ſehen, wenn ſich nicht die übrigen guten Eigenſchaften bey ihm finden, indem er mit Zuckerwaſſer wohl vermiſchet werden kann, daß er die Weiße des beſten Brandtweins davon annehmen muß, aber doch lange nicht die Kräfte deſſelben hat, ob er gleich einen annehmlichen Nachſchmack von dem Zuckerwaſſer hinterläßt. Eine andere Probe iſt noch, wenn man einen Finger in den Brandtwein tunket und ans Feuer hält. Fängt er nun bald Feuer, ſo iſt er gut.

Da des **Rectificirens** zuvor gedacht worden, und ſolches zuweilen nicht recht verſtanden wird, ſo iſt davon zu bemerken, daß **Rectification** eigentlich eine wiederholte Deſtillation derjenigen Feuchtigkeiten ſey, welche bereits der Deſtillation einmal unterworfen worden. Man hat dabey die Abſicht, die bereits deſtillirten Feuchtigkeiten zu reinigen, oder zu concentriren. Wird alſo z. E. der Brandtwein oder Weingeiſt noch ein oder etlichemal der Deſtillation unterworfen, ſo ſoll er von den überflüſſigen, wäſſerichten Theilen geſchieden werden. Man nennt ſodann ſolchen Brandtwein oder Weingeiſt: **rectificirten Brandtwein**, oder **Weingeiſt**; und wenn die

Deſtillation etlichemal wiederholet worden, höchſt rectificirten Brandtwein oder Weingeiſt. Es iſt aber nach der Belehrung des neuen Schauplatzes der Natur zu merken, daß man ſich des Worts Rectification nicht bey jeder wiederholter Deſtillation bedienet, ſondern nur bey derjenigen Art, wo man die Abſicht hat, eine einfache deſtillirte Feuchtigkeit zu reinigen, oder zu concentriren. Wenn alſo zwo oder mehrere Feuchtigkeiten mit einander vermiſcht und deſtillirt werden, pfleget man den Namen Rectification nicht zu gebrauchen, indem bey einer ſolchen Deſtillation, wenn ſie gleich oft wiederholt wird, der Begriff des Scheidens fehlet, der bey einer eigentlichen Rectification allemal ſtatt hat. Auſſer dem Brandtwein können auch ſaure, vegetabiliſche und mineraliſche Feuchtigkeiten, ingleichen flüchtige, alkaliſche Feuchtigkeiten, und bisweilen deſtillirte Oele der Rectification unterworfen werden, und bekommen alsdenn den Namen der rectificirten Feuchtigkeiten, wenn ſie in der Abſicht einer wiederholten Deſtillation unterworfen werden, um ſie von anhängenden fremden Theilen, oder überflüſſigem Waſſer zu ſcheiden.

Da nun das Vorbeſagte hinreichend ſeyn kann, das Verfahren in einer kleinen Hausbrennerey ſich deutlich vorzuſtellen, ſo wird es noch vielen Leſerinnen dienlich ſeyn, das Verfahren in großen Brennereyen im Zuſammenhange zu wiſſen, da viele derſelben dergleichen unter ihre Aufſicht haben, und ſolche wohl ganz und gar allein regieren müſſen. Ich weis aber keinen inſtrucktivern Unterricht ihnen hierüber zu empfehlen, als derjenige iſt, welchen Eckhardt der ökonomiſchen Welt mitgetheilet hat. Denn dieſer Wirth hat aus eigener Erfahrung geſchrieben, da er das

Brandt-

Brandtweinbrennen gelernet, und in eigener Perſon mehr als funfzig Viertel ſelbſt gebrannt, auch nach der Zeit ſeine unter ſich gehabte Brandtweinbrenner, ſelbſt gelehret; weßhalb man ſich auf ſeinen Unterricht verlaſſen kann. Da aber die **Nordhäuſer** und **Quedlinburger** Brandtweine die berühmteſten unter uns ſind, indem ſie weit und breit umher verfahren werden, ſo hat **Eckhardt** die Methode ſolchen **Nordhäuſer** oder **Quedlinburger** Brandtwein zu deſtilliren ſehr genau gelehret.

II. Das Verfahren beym Brandtweindeſtilliren in großen Brennereyen.

Da vorbelobter Schriftſteller, wie eben geſagt worden, **Nordhäuſer** oder **Quedlinburger** Brandtwein zu brennen Anweiſung giebt, und zwar in großer Quantität, in beſtändigem Zuſammenhange, ſo beſchreibt er vorerſt die dazu erforderten Geräthſchaften, wovon die vornehmſten aber nur hier berühret werden ſollen.

1) Zwey große **Brandtweinblaſen** nebſt Helm und Röhren. Jede Blaſe muß bis eine Queerhand breit unter den Hals vier Tonnen halten; jede Tonne zu hundert Maas, oder Kannen, und jedes Maas zwey Pfund Waſſer haltend, gerechnet. Der Helm ſoll groß, oben ſpitz und unten breit, beſonders ſtark und mit gutem Loth gemachet; in jedem Helme aber zwey ſtarke Röhren, die unten am Helme vier Zoll weit, und tüchtig mit Schlagloth gelöthet ſeyn. Die zwey Kühlfaßröhren müſſen von oben, wo die Helmröhren hineingeſtecket werden, durchgehends mit Fleiß gelöthet, fein gerade gemachet, und immer enger und enger bis zum Ende, wo der Brandtwein ausläuft, zu

zwey Zoll weit gemachet werden. Auf jede Blaſe gehört ein runder hölzerner Deckel.

2) Zwey von eichenen ſtarken Bohlen mit drey ſtarken eiſernen Reifen verſehene länglicht runde Kühlfäſſer, welche ſo hoch ſind, daß ſie mit den Röhren an den Blaſenhüten und Meeſchſchotten wagerecht ſtehen, in der Weite aber noch etwas breiter als die Blaſen ſeyn. In jedem Kühlfaſſe wird von vier Brettern, einen Fuß ins Gevierte weit, und eine Queerhand höher als das Kühlfaß iſt, eine feſte Röhre am Rande des Faſſes angefeſtiget, welche Röhre unten an allen vier Seiten einen zwey Zoll hohen Ausſchnitt hat. In dieſe Röhre wird das friſche Waſſer zum Abkühlen geleitet, um das in dem Kühlfaſſe befindliche warme Waſſer hydrauliſch auszuſtoßen, als welches ein vortrefflicher Vortheil und höchſtnöthiges Stück beym Brandtweinbrennen iſt. Es kann auch überdem an jedem Kühlfaſſe oben eine Queerhand breit unter dem Rande ein kurzer Hahn oder eine Röhre mit einem Stöpſel ungefähr zwey Zoll weit angebracht werden, damit alles oben ausgehende heiße Waſſer aufgefangen, und zu Anbrühung des Rindviehfutters in den Viehſtällen ſehr dienſam gebrauchet werden kann.

3) Zu jeder Blaſe ſind drey Schotten, oder Meeſchfäſſer, (Gährungsgefäße) höchſt nöthig. Dieſe müſſen ſo groß ſeyn, daß vier Blaſen voll Waſſer hineingefüllet werden können, und dennoch ein ſolches Meeſchfaß funfzehn Zoll oben leer bleibt, damit das in der Gährung ſtehende Schrot, welches ſich ſehr hebet, brauſet und gähret, Platz habe, und alſo nicht überlaufen, und Schaden verurſachen könne. In Betracht nun zwey ſolche bis an den Henkel, oder eine Queerhand unter dem Halſe, vier Tonnen von hundert Kannen haltende Blaſen erfordert werden, ſo müſſen drey

drey Meeſchfäſſer zu einer Blaſe gerechnet, folglich ſechs dergleichen **Meeſchgeſchirre** egal von Gehalt, auch ſehr ſtark von eichenem Holze mit eiſernen Reifen unten, in der Mitte, und oben beſchlagen, beſorget werden. Zu dieſen Meeſchfäſſern werden von Brettern dauerhafte, und oben herum mit Leiſten und Handgriffen verſehene **Deckel** aus zwey Stücken gemachet; ſo daß jedes Stück einen halben Zirkelſchlag austrägt, und das halbe Gefäße bedecken kann, beyde aber mittelſt Zuſammenſchiebens das ganze Gefäß zudecken.

4) Etliche dauerhafte **Rennen**, das ſiedende Waſſer aus den Blaſen, ingleichen das kalte Waſſer in die Kühlfäſſer, und den Abgang oder Spülicht, aus den Blaſen vor das Vieh heraus in die Kühltröge zu rennen. Dieſe Rennen müſſen oben am Kopfe, auch in der Mitte, und vorne am Ende, mit ſtarkem eiſernen Bleche rund herum einen Reif zwey Zoll breit bekommen, damit ſie von dem ſtäten Gebrauche nicht auseinander gehen.

5) Vier bis ſechs **Einmeeſchhölzer**, unten wie eine Schüppe eine gute Queerhand breit, oben aber zu Arms dicke, und drey Ellen lang, um damit das Schrot einzurühren und einzumeeſchen, auch in den Blaſen damit das Gut umzurühren und deſſen Anbrennen zu verhindern, bevor der Helm aufgeſetzet wird.

6) Wenigſtens ſechs **Schaufeln**, oder **Schippen**, zum Aus- und Einſchlagen, ſo daß der Kopf fünf Kannen oder zehen Pfund Waſſer hält, der Stiel aber fünf Fuß lang iſt; ingleichen zwey recht ſtarke **Harken** mit kurzen Köpfen, aber mit langen ſtarken Zähnen, bey dem Einmeeſchen zu gebrauchen.

7) Anderthalb Dutzend ſtarke **Beſen**, etliche ohne Stielen in die Rennenköpfe zum Ausſchlagen und

Scheuren der Blaſen; die andern aber mit Stielen, zwey bey den Meeſchfäſſern, zwey auf dem Schrotboden, zwey im Brennhauſe, zwey in der Einheitzgrube, zwey in jedem Maſtſtalle, zwey zum Spülichtgeſchirre. Ein jedes Product muß ſeine eigene reinliche Beſen behalten, und nicht erſt darnach gelaufen, und mittelſt unreiner Beſen allerley Unfläterey und Schaden verurſachet werden.

8) Drey bis vier **Rennenknechte**, oder **Träger**, das ſind Werkzeuge, von zween ins Gevierte drey Zoll ſtarken, und eine Elle langen Hölzern mit zwey und drey Viertelellen langen Speichen, wo an den gevierten Hölzern ſechs Zoll von unten herauf eiſerne Haaken, zwey bis drey Zoll Platz faſſend angenagelt ſind, um damit den Rennen oben am Kopfe die Höhe zum hurtigen Auslaufe zu geben.

9) Zwey bis drey **Giesbreter**, fünf Viertelelle lang, drey Viertelelle breit, auf den zwo langen Seiten mit zwey Zoll hohen Leiſten, und oben auf der linken Seite mit einem eiſernen Haaken verſehen, welche verhindern, daß, wenn Meeſch oder Gut aus einem Geſchirre in das andere geſchöpfet werden ſoll, mittelſt deren Aufhängung nichts bey- ſondern in das unterſte Geſchirr laufe.

10) Ein Dutzend unten und oben mit eiſernen Reifen beſchlagener **Eymer**, zwölf Maas von zwey Pfund haltend, wovon vier Stück im Brennhauſe, zwey bey den Meeſchfäſſern, zwey bey den Hefen- oder Bärmfäſſern, zwey in der Feuergrube, und zwey bey dem Spülicht oder Futtergeſchirren jederzeit verbleiben, und zu nichts anders, als wozu ſie beſtimmt ſind, gebrauchet werden müſſen.

11) Sechszehen Stück **Luttertonnen**, jede hundert Maas oder zweyhundert Pfund Waſſer haltend. Dieſe werden etwas länger als die halben

Brandt-

Brandtweinsviertel gemachet, um ſolche davon unterſcheiden zu können. Das Spundloch muß drey Zoll überqueer weit ſeyn. Dieſe Gefäße werden nur zum erſtmaligen Abtreiben des ſo genannten Lutters gebrauchet, indem von jeder Blaſe eine ſolche Tonne, und alſo von vier Blaſen, welche eine Meeſchſchotte hält, vier Tonnen Lutter, welche bey nochmaligem Abtreiben alle viere in eine Blaſe gehen, und ein halb Viertel, oder zwey und vierzig Maas, oder vier und achtzig Pfund Brandtwein geben; auch werden dieſe Luttertonnen zum Nachgange gebraucht, indem kein Nachgang in ein reines Brandtweinsviertel kommen darf.

12) Wenigſtens ſechs und dreyßig Brandtweinsviertel, jedes zwey und vierzig Stübgen von vier Maas, und das Maas zwey Pfund haltend; welches genau beobachtet, und zu dem Ende jedes Viertel von dem Böttcher mit Fleiß, und mit genugſamen Reifen verſehen, gefertiget; auch in der Brandtweinbrennerey mit einem kupfernem Maaße oder Kanne, die juſt zwey Pfund Waſſer hält, gemeſſen, und der Gehalt, nämlich zwey und vierzig Stübgen mit römiſchen Ziffern, mittelſt eines kleinen Hohlbohrers, zu XXXXII. graviret werden muß. Die Spundlöcher werden drey Zoll über Queere gemachet, die Zapfenlöcher aber nur einen Zoll über Queere. Dieſe Gefäße werden acht Tage lang Anfangs mit warmen, nachgehends mit kalten Waſſer gefüllt, hingeſtellet, damit ſich die braune eichene Lauge und die Holzſäure ausziehe. Bevor ſolches nicht geſchieht, darf kein Brandtwein hineingefüllet werden. Es müſſen ſolche auch in das Brandtweinslager wenigſtens vierzehn Tage zur Ruhe kommen, und zwar je länger je beſſer, daher ein guter Vorrath von ſolchen Gefäßen erfordert wird. Es können auch dergleichen doppelte, und

zwar

zwar zwey Viertel haltende Fäſſer gemachet werden; um ſolche den Fuhrleuten beym auswärtigen Debit zu verlaſſen. Dieſe Gefäße müſſen allezeit rein gehalten werden.

13) Sechs **halbe Viertel**, deren jedes accurat ein und zwanzig Stübgen zu vier Maas von zwey Pfund Waſſer hält, müſſen immer im Brennhauſe als Recipienten vorräthig ſeyn, indem von jeder Blaſe, von früh bis auf den Abend auf vier Deſtillationen, vier Tonnen Lutter, und die vier Tonnen Lutter aus jeder Blaſe von Abend bis frühmorgens auf einmal juſt ein ſolches halbes Viertel, oder ein und zwanzig Stübgen Brandtwein geben; welche beyde als Recipienten dann in einem ganzen Viertel, wovon oben gedacht, zwey und vierzig Stübgen ausmachen, welches ſogleich in das Lager geſchaffet wird; die Viertel oder Recipienten aber bleiben immer im Brennhauſe.

Da anjetzt von Böttcherarbeit und Brandtweingefäßen die Rede iſt, ſo können auch im Lagerkeller große Stückfäſſer, deren jedes ſechs, acht bis zwölf Viertel hält, angeſchaffet, und wo man Gelegenheit dazu findet, große Weinfäſſer von den Weinhändlern dazu erkaufet, wohl zurechtgemachet und eingebühnet werden; weil ſonſt das Brandtweinslager ſehr lang und koſtbar werden würde, wenn nur einzelne oder doppelte Viertel neben einander liegen ſollten. Und da nur bis Pfingſten gebrannt werden kann, da im Sommer, bey heißem Wetter, bey der Viehmaſtung mittelſt des Brandtweinſpülichts nichts auszurichten, auch nicht ſoviel Brandtwein von einem Scheffel, als im Winter, gebrannt werden kann; gleichwohl aber die Kundleute, Brandtweinſchenken oder Fuhrleute von Pfingſten bis Michael beſtändig guten Brandtwein haben müſſen, auch der um Michael gebrannte Brandtwein nicht im erſtem Monathe verkauft werden

darf,

darf, indem aller und jeder Brandtwein, ſo friſch wie ſelbiger aus der Blaſe kommt, annoch matt und roh ſchmecket, und nicht halb ſo gut iſt, als ſolcher, der nur einen Monath auf dem Lager gelegen: ſo iſt unumgänglich nöthig, den Platz im Lager nicht nur zu menagiren, daß große Stückfäſſer dahinauf geleget werden, ſondern es können auch die flüchtigen Spiritus aus einem großen Stückfaſſe, wegen des dazu gebrauchten ſehr dicken Holzes, nicht ſo leicht durchdringen und verrauchen, als bey ſo ſehr dünnen Stäbchen, dergleichen zu einzelnen Vierteln gebrauchet werden. Wenn daher nur alle drey Tage ſämmtliche Lagerfäſſer und Viertel ſo voll gefüllet und feſte zugeſpundet, im Lagerkeller mit einem naſſen Lappen fleißig abgewiſchet, und alſo immer auſſerhalb feuchte gehalten werden; ſo wird kein Spiritus durchdringen, und die Luft nichts rauben; folglich wird nicht viel dürfen aufgefüllet, oder ſogenannte Leccage verrechnet werden. Es werden auch die Lagerfäſſer, wie ſonſt geſchieht, nicht grün auswendig, dummlicht oder ſtockend, daß der darinn befindliche Brandtwein darnach ſchmecket, ſondern es bleibet alles friſch und rein; nur muß dabey beſorget werden, daß das Brandtweinlager alle acht Tage mit einem ſtumpfen Beſen reine ausgekehret, und jederzeit friſcher Sand hineingeſtreuet werde, damit ſich kein ſo genannter dummlichter Geruch einſchleiche; zu welchem Ende auch öfters die Thüre etliche Stunden bey Tage offen ſeyn muß.

14) **Vier Recipienten-Lagerfäſſer**, und zwar zwey zum Lutter, und zwey zu den halben Brandtweinvierteln. Dieſes ſind länglicht runde Geſchirre, wie eine kleine Wanne, an den Enden aber oben drey gute Zolle ausgeſchweift, welche wenigſtens mit ſechs guten Reifen verſehen ſeyn müſſen. Die Höhe iſt ſo groß, daß wenn ſolche in die Gruben, welche hinter den

Kühl-

Kühlfäſſern unter dem Ausgange der Abkühlröhren von Mauerſteinen länglicht rund ausgemauret ſind, geſtellet, die Recipienten feſte und nicht wankend darauf liegen, und die Trichter darauf bis eine Queerhand hoch unter den Röhren Platz haben; damit wenn unverſehens ein ſolcher Recipiente zu voll werden und überlaufen möchte, ſo wohl der Lutter als gute Brandtwein nicht an die Erde laufe, ſondern, wenn ja ſolches geſchehen möchte, das in dieſem Recipientenlager aufbehaltene wieder genutzet werden kann; jedoch werden zu den Luttertonnen auch die Lutterlager, und zu den Brandtweinrecipienten die eigenen Lager allezeit gebrauchet und reinlich verwahret, als welches ſehr dienſame Werkzeuge ſind.

15) **Zwey Schleifleitern.** Dieſes ſind ordentliche kurze Leitern, jedoch nur mit drey gebogenen Spaßlen, wie eine Schrotleiter zum Bierkeller. Sie müſſen kaum eine Klafter lang, und eine Elle breit ſeyn, und werden, wenn die vier Tonnen Lutter zum Brandtweinbrennen in eine Deſtillirblaſe geſchüttet werden ſollen, gegen die eingemauerte Blaſe geſetzet, da dann zwey Perſonen eine ſolche Luttertonne in der Queere ganz leicht auf die Blaſe hinaufwelzen, und mit dem Spundloche juſt auf den Blaſenhals wenden, und alsdenn den Spund herausſchlagen können, damit der Lutter in die Blaſe laufe. In Ermangelung ſolcher Leiter müſſen ſich die Arbeitsleute faſt zu Tode heben, oder eine ſolche Tonne fallen laſſen, und vielen Schaden anrichten: Es werden aber dieſe Leitern, jede neben einer Blaſe, an die Mauer, wo ein Haaken dazu eingeſchlagen iſt, gehänget, damit ſie Niemanden im Wege liegen.

16) **Hefen- oder Bärmwannen** werden zwey, jede acht bis zehn Eymer von zwölf Maas haltend, erfordert. Dieſe müſſen in einem eigenen kleinen

dazu

dazu zurechtgemachten Keller mit Hefen oder Bärme vorräthig verwahret werden, wobey denn zwey Eymer eigends dabey bleiben müſſen, damit alle Tage zwey Eymer voll guter Bärme in zwey zu ſtellende Meeſchfäſſer auf jedes aus dieſen Hefenfäſſern können geholet werden.

17) **Zwey kupferne große Deſtillirtrichter**, oben wie eine Schüſſel geſtaltet, und ungefähr oben vierzehen Zoll weit, welche auf die Recipienten geſtecket, und in welche dann ein Filtrirlappen von weißem Fries oder Molton geleget wird, damit ſo wohl der Lutter als auch der Brandtwein hiedurch klar in die Recipienten laufen könne.

18) **Vier Filtrirlappen von Fries oder Molton**, welche rund zugeſchnitten die Recipiententrichter ausfüllen, wovon zwey Stück zum Luttern, und zwey Stück zum Brandtweindeſtilliren angewendet, bey jedesmaligem Gebrauche aber mit heißem Waſſer wieder ausgebrühet und getrocknet werden, damit ſie nicht naß in den Trichter kommen.

19) **Zwey beſondere Tonnentrichter.** Dieſe werden von Holz ganz breit wie ein Milchfaß gemacht, und mit ſechs Reifen verwahret, in deren Böden kupferne Röhren anderthalb Zoll breit angenietet werden, wovon der eine im Brennhauſe bleibt, dadurch den im Recipienten oder einem halben Viertel befindlichen Brandtwein in das ganze Viertel zu laſſen; der andre aber wird in dem Lagerkeller gebrauchet.

20) **Ein kupferner langer dreyangelichter Heber**, Daumens weit in dem Lagerkeller.

21) **Zwey kleine Stechheber**, um Proben damit auszuheben, wovon der eine im Brennhauſe, der andere aber in dem Lagerkeller aufbehalten, und auf einem reinlichen Rück von zwey Haaken liegen muß.

22) Drey bis vier Dutzend gedrechſelte Spunde von hartem Holze und eben ſoviel Zapfen. Die Spunde müſſen nur zwey gute Zoll lang und ſo breit oder dicke ſeyn, bis zur Mitte ein dreyzollig Spundloch, zu verſtopfen; und alſo auch die Zapfen forne nur einen Zoll dicke.

23) Laternen, zwey, mit Licht verſehen, bey windigem Wetter im Brennhauſe und Ställen auch auswärts zu gebrauchen.

24) Vier Handlampen, oder Kreiſel, bey den Recipienten, auch bey den Blaſen, Meeſch- und Kühlfäſſern ſehr nöthig.

25) Eine große des Nachts beſtändig brennende Lampe in einer feſten Laterne, welche zwiſchen den zwey Blaſen feſte an die Mauer gemacht, und forne allezeit offen iſt, um wenn der Brodem oder Wind die Kreiſel oder Lampen auslöſchet, gleich Licht zu haben, indem nicht erlaubet iſt, in der Feuergrube die Blaſenthüren zu öffnen, und im Feuer zu ſtören.

26) Zwey Kühlfaßröhren-Räumer. Dieſes ſind Daumens dicke haſelne Stangen, ſo lang als die Röhren, an deren Ende eine lange Bürſte von Schweinsborſten vom Bürſtenbinder gemacht, angefeſtiget, und an der Stange wohl verwahret wird.

27) Acht Schöpfſchachteln, jede zwey Maas oder vier Pfund Waſſer haltend. Dieſe werden vom Schachtel- oder Siebmacher aus dicken Spänen eine Hand hoch verfertiget, mit einem dicken Boden mit eiſernen Drathe genähet und vernietet, wovon zwey bey den Blaſen, zwey bey den Meeſchfäſſern, zwey bey den Hefenwannen und zwey andere allezeit vorräthig bleiben.

28) Gute Lager von beſchlagenem Holze im Lagerkeller.

29) Ei-

29) Eine lange und eine kurze Schrotleiter, benebſt einem Seile woran ein eiſerner ſtarker breiter Haake zugleich iſt, um damit und darauf die Viertel in und aus dem Keller auch auf die Wagen zu ſchaffen.

30) Zwey kupferne Maaße oder Kannen, und zwey kupferne halbe Maaße, oder Nößel, das Maas zwey Pfund, und das Nößel ein Pfund Waſſer haltend, wovon ein Maas und ein Nößel im Lagerkeller und ein Maas und ein Nößel im Brennhauſe bleiben muß.

31) Sechszehen Säcke von ſtarken Trillich, in deren jeden drey Scheffel à 80 Pfund Roggen gefaſſet werden können, worin das Getraide nach der Schrotmühle, und von da in das Brennhaus gebracht wird.

32) Vier breite Wurfſchippen, wovon zwey auf dem Schrotboden, und zwey im Brennhauſe gebraucht werden.

33) Zwey enge ordinaire Harken, eine auf dem Schrotboden und die andere bey den Meeſchfäſſern.

34) Zwey Viermaasbouteillen von ſtarken grünem Glaſe, worin der beym Deſtilliren Anfangs fallende grüne und ſtarke Vorſprung geſammlet wird, welcher bey Menſchen und Vieh, mit etwas Kampfer verſetzt, äuſſerlich gut zu gebrauchen iſt.

35) Eine eichene Wanne, acht Eymer Waſſer haltend zum Ferment bey den Meeſchfäſſern.

36) Nahe vor dem Brennhauſe drey große von ſtarkem eichenen Holze gefertigte Archen oder Futterbottiche, worin der aus den Blaſen vor das Maſtvieh abgehende Spülicht geſchlagen, und immer vorräthig gehalten wird.

37) Zwey beſondere große Kufen, oder Bottiche, den Ochſen geſchnittenen Herel oder Heckerling

darin einzubrühen, und immer vorräthig halb kalt zu ſtellen.

38) Zwey Schweinemaſtſtälle, in welchen auf der fordern Seite, ſo lang der Stall iſt, ein langer Futtertrog, funfzehn Zoll im Lichten weit, und funfzehen Zoll tief, und fein ſtark von Holze iſt. Dieſe Tröge müſſen mit ſtarken eiſernen Klammern an die Wand wohl befeſtiget werden, damit die ſo unruhigen Schweine ſolche nicht umreiſſen. Nächſtdem werden queer über den Trog aller funfzehen Zoll ſtarke Leiſten von Latten eingeſchnitten und eingenagelt, damit die ſo neidiſchen Schweine einander beym Freſſen nicht hauen. Auſſerdem aber wird Niemanden gereuen, wenn die Tröge, auf der forderſten Freßſeite, oben mit dünnem eiſernen Bleche benagelt werden, damit die unruhigen Schweine nicht in kurzer Zeit, wie ſonſt bald geſchieht, die forderſte Seite aus- und abnagen, und die Tröge ſo zurichten, daß immer daran zu beſſern iſt. Sonſt muß man aber noch an jeder Stallthüre eine recht dicke Korbatſche hängen haben, um die tumultuirenden Schweine damit zur Ruhe zu bringen, wenn ſie ein oder das andre Schwein ausmärzen wollen.

39) Von auſſen der Schweinemaſtſtälle muß durch die Wand eine breite tiefe Renne mit einem breiten Kopfe ganz feſte eingemauret und ſo geſtellet werden, daß durch das auswärts hervorgehende Ende das Futter von auſſen hineingeſchlagen werden kann.

Da man viele andre kleine inn- und auſſerhalb des Brennhauſes erforderliche Geräthſchaften übergeht, ſo kann man aus den angeführten erſehen, was für ein Kapital in eine große Brennerey geſtecket werden müſſe, wenn man den Vorrath von Getraide nicht nur dazu rechnet, ſondern auch Ochſen oder Schwei-

Schweine, welche eingeſtallet und mit dem Brandtweinſpülicht, wenn anders die Brennerey mit dem beſten Vortheile getrieben werden ſoll, gemäſtet werden müſſen. Denn wenn man den Spülicht verkaufen wollte oder müßte, ſo gienge die Hälfte des Profits, und mehr verloren, wenn man den Dünger nämlich, welchen man für den Acker von dem Maſtviehe in beſter Güte erlanget, dazu rechnet, und ſolchen zum Schaden des Ackerbaues bey unterlaſſener Viehmaſtung mittelſt des Spülichts miſſen müßte. Der unten beyzubringende Anſchlag vom Brandtweinbrennen nebſt der damit verknüpften Viehmaſtung wird es ausweiſen, was letztere für einen großen Ertrag dabey ausmachen müſſe. Das Verfahren in einer großen Brauerey giebt aber unſer Schriftſteller alſo an.

a) Es wird zu Anfange fließendes oder ſonſt weiches Brunnenwaſſer in beyde Blaſen geſchöpfet, und ſiedend heiß gemacht. Hartes, ſalpetrichtes oder vitrioliſches Waſſer iſt zum Brauen ſo wenig als zum Brandtweinbrennen dienlich. Die Blaſen brennen davon am Boden an, und verderben allen Brandtwein, indem ſolches Waſſer alcaliſche Theile bey ſich hat, welche von dem Meeſche, welcher als ein ſtarkes Acidum betrachtet werden muß, ſogleich in der Blaſe präcipitiret werden, wovon ſich nebſt dem geſchrotenem Getraide eine Rinde anleget, folglich dem ſämmtlichen in der Blaſe befindlichen Gute einen häßlichen brannzlichten Geſchmack mittheilet. Nicht weniger ſetzet ſich dieſer Brand ſo feſte in dem Kupfer, daß die Blaſe in vielen Tagen nicht wieder helle und blank kann geſcheuret werden. Dieſerhalb muß ſchlechterdings auf weiches Waſſer geſehen werden.

b) Mit nur erwähnten heißen Waſſer werden die neuen Meeſchbottiche ausgequellet und ausgebühnet,

bühnet, jedes eine Queerhand hoch mit heiſſem Waſſer angefüllet, tüchtig darin herumgegoſſen, alle zu brauchende Schöpfſchaufeln, Stunzen, Eymer, Rührhölzer, Harken u. ſ. f. darein geworfen, und denn mit ihren Deckeln wohl zugedecket, damit die Holzlauge und gelbbraune Farbe wohl ausgezogen werden möge. Immittelſt werden die Blaſen mit Fleiß ausgewaſchen, ganz helle blank gemachet, und wiederum mit Waſſer angefüllet, mit dem Holzdeckel zugedecket, und wenn es kocht, die Luttertonnen, Brandtweinsrecipienten und einige Brandtweinsviertel damit eingebrühet. Unter welcher Zeit dann zu jeder Meeſchſchotte ſechs Scheffel Roggen von achtzig oder vier und achtzig Pfund und ein Scheffel gut gewurftes Gerſtenmalz zu ſechzig Pfund geſacket, zur Mühle gefahren, unter einander gemenget, eher zu klein als zu grob geſchroten, und in das Brennhaus gefahren werden. Unterdeſſen aber werden alle eingebrühete Geſchirre wieder reine gemacht, nachmalen mit kaltem Waſſer vier und zwanzig Stunden angefüllet, alsdenn alleſamt ausgeleeret, und ſauber aus- und abgewaſchen. Iſt nun dieſes alles beſorget, ſo werden beyde Blaſen ganz voll bis an den Hals mit Waſſer gefüllet, nur mit Holzdeckeln zugedecket und kochend gemachet. Dieſes muß aber frühe um vier Uhr ins Werk gerichtet ſeyn.

Anmerkung. Der Autor leget hier die Idee einer ganz neu anzulegenden Brennerey zum Grunde, wohin unter andern auch das Auslaugen der neuen ungebrauchten hölzernen Gefäße zielet.

c) Montag früh um vier oder fünf Uhr werden zwey Schotten oder Meeſchfäſſer eingemeeſchet, und zwar ſo gleich eine nach der andern. Es wird

daher

daher aus einer Blaſe das ſiedende Waſſer in die eine Schotte, und das ſiedende Waſſer aus der andern Schotte durch die Renne geſchaffet, und in jede Schotte ſieben Scheffel Schrot von ſechs Theilen Roggen und einem Theile Malz eingemeeſchet und eingebrühet, mit großen Harken, deren Köpfe unterwärts gerichtet ſind, und mit Rührhölzern dergeſtalt unter einander gearbeitet, daß nicht ein Klümpgen einer Haſelnuß groß zuſammenhängend bleibt. Hierzu müſſen Knechte und Mägde helfen, und in dieſer Stunde wenigſtens vier Perſonen mit Hand anlegen. Hierauf werden die beyden Schotten zugedecket, nach Verfließung von zwey oder drey Stunden aber wieder aufgedecket, da ſich denn auf beyden Meeſchſchotten lauter weiße Flecken, wie ein Dreyer und Groſchen groß, welches man Blumen heißt, werden ſehen laſſen. Alsdenn werden in jede Meeſchſchotte annoch drey Blaſen voll kalten Waſſers gefüllet und alſo richtig gemeſſen; ſo hoch aber, wie nun ſolches Gut in der Schotte ſteht, ein kurzer Nagel geſchlagen, welches dann das richtige Maas iſt, damit man forthin, wenn die ſieben Scheffel Schrot mit einer Blaſe voll ſiedenden Waſſers eingebrühet ſind, nur mit der Renne ſo hoch kalt Waſſer bis an den Nagel hineinſchlagen darf, welches alſo das Vierblaſenmaas iſt.

d) Das Gut wird nun in den Schotten mittelſt Durcharbeiten, Rühren und Harken ſo angegriffen, daß alles ſo dünne wie eine Milch ausſieht. Bey ſo geſtalten Sachen wird es juſt eine ganz ſchwachlaulichte Wärme, oder eine Milchwärme haben, welche eben recht iſt. Denn ſonſt würden die hinzuzuſetzende Hefen verbrühet.

e) Wenn das Gut nun ſo ſchwachlaulicht iſt, wird in jede Schotte ein Eymer voll Hefen, oder Bärme, zwölf Maas haltend, geſchüttet, und mit Harken und Hölzern dergeſtalt umgearbeitet, daß die Hefen, oder Bärme das ganze Gut gleichſam völlig beleben kann. Denn werden die Schotten oder Meeſchfäſſer zugedecket.

f) Wenn binnen zwey Stunden am Rande der Schotten oder Meeſchfäſſer ein ganz weißer Kranz von Ferment oder Gähre ſich zeiget, ſo iſt es ein recht gutes Zeichen, worauf denn die Gährung immer ſtärker wird, ſo daß ſich alles Schrot aufbläſet und arbeitet, auch die Nacht und faſt den folgenden Tag fortfährt, bis endlich alles Schrot wiederum nach und nach zu Boden geht, und oben eine hochgelbe ſaure Feuchtigkeit (Liquidum) erſcheint, welches alſo drey Tage in Arbeit geweſen.

g) Den Dienſtag früh um fünf Uhr werden wiederum zwey Schotten in ſolche Gährung gebracht, und zwar jede mit ſieben Scheffeln Roggen und Malz zuſammen gemenget, wie Tages zuvor geſchehen, auch alle Arbeit auf ſolche Art mit einem Eymer voll Hefen oder Bärme verrichtet und die Schotten zugedecket.

h) Am Mittewoch früh um fünf Uhr werden die letzten zwey leere Schotten auch auf eben ſolche Art beſchicket und zugedecket.

i) Donnerſtags früh um vier Uhr werden die zwey am Montage eingemeeſchte und nun genug fermentirte Schotten angegriffen, und jeder Schotte eine Blaſe zugeeignet. Es werden daher die Schotten mit einer Harke tüchtig gerühret, auf jede Blaſe eine Renne gelegt, und aus ihrer Schotte bey beſtändigen Umkrücken bis eine Queerhand

hand hoch unter den Hals voll geſchlagen, Feuer darunter gemacht, und mit einem breiten Rührholze auf den Blaſenböden fleißig gerühret, unterdeſſen die Kühlfäſſer voll Waſſer gelaſſen, auch in jede Deſtillirgrube eine Luttertonne mit ihrem Trichter und Filtrirlappen auf das Recipientenlager parat geſtellet.

k) Wenn nun bey beſtändigem Umrühren der Meeſch in der Blaſe anfängt heiß zu werden, wird der Helm mit den Röhren zuerſt in die Kühlfaßröhren geſtecket, nachgehends der Helm in die Blaſen feſte eingedrückt, und mit Kleiſter von Waſſer und Schrotmehle gemachet, benebſt den zuſammengeſtoßenen Röhren auf das beſte mit Vorſicht verlutiret oder verſtrichen; damit keine Luft irgendswo herauskommen könne. Es wird nun mit Unterfeuren fort gefahren, jedoch Behutſamkeit gebrauchet, damit kein Ueberlaufen verurſachet werde.

l) Sobald die Röhren nahe am Kühlfaſſe beginnen ſehr warm zu werden, ſo iſt es ein Zeichen, daß die Blaſe bald anfangen wird zu gehen. Und ſobald aus den Röhren einzelne Tropfen in den Trichter fallen, ſo muß man ja nicht zu ſtark unterfeuren, ſonſt fängt es zu ſtürmiſch an, und geht die Blaſe wohl gar über. Wenn es aber fein ſachte anfängt zu laufen, ſo daß es als eine ſtarke Tabackspfeiſe dicke, helle, klar und nach Brandtwein riechend heraus auf den Filtrirlappen in den Trichter läuft, ſo iſt es gut, und müſſen alsdenn, wenn zuvor einige Stücke grob Holz unter die Blaſen geleget ſind, die Thüren feſte zugemachet, und von denen zwey befindlichen Rauchlöchern nur eines offen bleiben. Bey ſo geſtalten Sachen werden die Blaſen im egalen Laufe bleiben. Sollten aber die Blaſen in einer oder zwey Stunden anfangen zu

ſachte zu gehen, muß etwas mehr Holz untergeleget, und die Sache dahin getrieben werden, daß die Luttertonnen binnen drey Stunden voll ſeyn, welches nach acht Uhr ſeyn muß.

m) Wenn die beyden Luttertonnen von den beyden Blaſen voll ſind, und der noch laufende Lutter aus der Blaſe nicht mehr nach Brandtwein, ſondern wie Waſſer ſchmecket, ſo werden die Helme mit der Hand von den Blaſen abgeſtoßen, die Luttertonnen oben zugeſpundet, aus den Gruben gehoben, und auf die Seite der Blaſen geleget. Der in den Blaſen befindliche ſo genannte Spülicht wird durch Rennen heraus in den Hof in die Futterbottiche geſchlagen, und wenn er meiſt kalt, für das Maſtvieh verbraucht; die Blaſen aber werden ſauber ausgewaſchen, und aus den zwey angegriffenen Schotten oder Meeſchfäſſern wieder gefüllet, und accurat wie zum erſtenmale tractiret. Immittelſt muß aus den Kühlfäſſern das warme Waſſer durch die hydrauliſche Röhren, vermittelſt kalten Waſſers, öfters herausgeplumpet werden, damit das Waſſer in den Kühlfäſſern immerfort fein kalt ſey. Nach zwölf Uhr müſſen abermal die beyden Blaſen abgetrieben und zwey Tonnen Lutter fertig ſeyn. Wenn dieſe zugeſpundet und aus der Grube gehoben, auch die Blaſen zum drittenmale, und zwar um ein Uhr aus den Meeſchfäſſern, bey beſtändigen Rühren und Umkrücken voll gefüllet ſeyn, damit Dickes und Dünnes zugleich alle wird, und wie zum erſtenmale tractiret worden; ſo werden beyde Blaſen zum viertenmale, nämlich um vier Uhr, aus den zwey erſten und angegriffenen Meeſchfäſſern bis eine Queerhand unter den Hals voll gefüllet, alsdann die Meeſchfäſſer juſt ausgeleeret ſind.

n) Um

n) **Um acht Uhr** werden dieſe beyde Blaſen, wenn die zwey letzten Tonnen Lutter abdeſtilliret ſind, rein ausgeſchöpfet, mit beſonderm Fleiße ausgeſcheuret, und zwar mit Waſſer und Lehm, bis ſie ganz blau ausſehen. Auch werden beyde Helme ſauber ausgeſpület, inſonderheit aber müſſen die Kühlfaßröhren mit der Vorſtſtange, oder dem Röhrenräumer, öfters und mit Fleiß ausgeputzet, und mittelſt des krummen Röhrentrichters mit klarem Waſſer wohl ausgeſpület werden, welches aber ſehr hurtig geſchehen, und eine Blaſe vom Meiſter, die andere aber vom Knechte, jederzeit accommodiret werden muß.

o) In Betracht nun von jeder Meeſchſchotte, oder Meeſchfaſſe, dieſen Tag von vier abgetriebenen Blaſen auch vier Tonnen Lutter bey jeder Blaſe befindlich ſeyn werden, ſo müſſen in jede Blaſe vier Tonnen Lutter eingelaſſen werden. Es wird die Schleifleiter an die Blaſe geſetzt, und vom Meiſter und Knecht eine Tonne nach der andern die Queere hinauf gewälzet, und juſt ſo gedrehet, daß das Spundloch der Tonne unten kömmt, und das Spund mit dem Hammer herausgeſchlagen werden kann, damit der Lutter nun in die Blaſe laufen könne.

p) So bald nun jede Blaſe mit vier Tonnen Lutter angefüllet iſt, ſo wird Feuer darunter gemachet, ſogleich der Helm auf jede Blaſe geſetzet, die Fugen an Helm und Röhren mit Fleiß verlutiret, die Luttertonnen an ihren gehörigen Ort gebracht, hingegen hinter jedem Kühlfaſſe in die Grube ein Brandtweinrecipiente, oder ein halbes Viertel auf ſein Recipientenlager, mit wohl ausgewaſchenem Trichter und mit ſeinem eigenen reinen trockenen Filtrirlappen verſehen, geleget, welches alles um neun Uhr geſchehen ſeyn muß. Alsdenn wird untergefeuret,

feuret, und zwar ſo, daß, wenn die Röhren nahe am Kühlfaſſe beginnen ſehr warm zu werden, Aufſicht angewendet werde. Wenn nun ganz einzelne Tropfen kommen, wird eine reine töpferne Schüſſel unter die Röhren auf den Trichter geſetzet, daß, wenn es anfängt ganz ſachte zu laufen, von jeder Blaſe ungefähr drey Löffel voll ſogenannten Vorſprungs, welcher in etwas trübe und grünlicht ausſieht, abgenommen werden kann, worauf denn die Schüſſeln weggenommen werden. Der Vorſprung wird in ſeine dazu gewidmete Bouteille gethan und wohl verſtopfet.

q) Nun muß der Brandtwein aus den Röhren nur ſo dicke laufen, als eine Tabackspfeife am ſpitzen Ende iſt, und zwar einmal ſo ſtark wie das andere, welches durch die Regierung des Feuers erhalten werden muß. Immittelſt, wenn genug Feuer, und zwar einige ſtarke Stücken unter den Blaſen liegen, werden die Thüren feſte zugemachet, auch das eine Rauchloch verſtopfet, damit der Brandtwein immer egal, und alſo jede Blaſe bis früh drey oder halb vier Uhr ſo weit abgegangen, daß die Brandtweinrecipienten voll ſeyn. Jedoch wird kurz zuvor, wenn an den Recipienten etwa annoch zwey Queerfinger hoch fehlen, mit dem kleinen Stechheber die Probe ausgehoben, und ſolche ganz ſchnell in ein Kelchglas gelaſſen. Wenn nun oben alles voller Blaſen oder Perlen ſteht, und der Brandtwein fein lieblich ſchmecket, auch recht helle und klar iſt, ſo iſt es gut, und kann bey ſo geſtallten Sachen immer noch fortlaufen. Jedoch muß man alsdenn öfters ein reines Kelchglas unter eine Röhre halten, etwas hineinlaufen laſſen, und zuſehen, ob es noch helle und klar geht, auch noch gut nach Brandtwein ſchmecket.

r) Soll-

r) Sollte, wie es öfters ſich bey geringen Roggen zuträgt, der Brandtwein zuletzt, obgleich am Recipienten noch ein oder zwey Queerfinger fehlen, trübe, oder **molkigt**, anzulaufen beginnen, ſo muß der Recipiente ſogleich herausgehoben werden, indem ſonſt ein halbes Maas dieſes trüben und leichten Brandtweins einem ganzen Viertel den allerſchlechteſten Geſchmack und eine trübe Farbe geben könnte. Es wird aber bey ſolchen Umſtänden eine Luttertonne vorgeleget, und das annoch ſchmeckende hineingelaſſen, bis es nicht mehr nach Brandtwein ſchmecket. Dieſes wird **Nachgang** genannt, und ſtatt Lutter deſtilliret, der Brandtwein aber, welcher in beyden Recipienten iſt, wird mit und durch den großen hölzernen Trichter in ein reines ganzes ausgebrühetes Viertel, welches ein und vierzig ganze Stübgen, oder hundert vier und ſechzig Maas, oder Kannen hält, aufgefüllet, zugeſpundet und auf das Lager gebracht.

s) Das Liquidum, oder die **Flüßigkeit**, welche annoch in den beyden Blaſen iſt, bleibt darinnen, und wird fein hurtig annoch ſo viel kalt Waſſer dazu gerennet, bis die Blaſen an den Hals voll ſind, und das Kochen mittelſt geſchwinden Unterfeurens angefangen. Hiermit werden die beyden ausgeleerten Schotten oder Meeſchfäſſer, jede mit ſieben Scheffeln Schrot, wie Anfangs bey dem Einmeeſchen gewieſen worden, eingemeeſchet und zugedecket.

t) Nun iſt es **früh fünf Uhr**, und es ſind nun **vier und zwanzig Stunden**, daß mit dieſem Brande iſt angefangen worden. Es hat aber, vermöge vorhergehender Anweiſung, jede Blaſe ihre eigene drey Meeſchſchotten, welche niemals leer bleiben können, wenn der Product angewieſener Maaßen in vier und zwanzig Stunden zu Ende gebracht wird.

wird. Es iſt auch das ganze Viertel Brandtwein in dieſen vier und zwanzig Stunden fertig, und, wie es ſich gehöret, aufs Lager gebracht worden. Es kann alſo bey ſo geſtallten Sachen der Eigenthumsherr alle vier und zwanzig Stunden auf ſein Viertel Brandtwein Staat machen; es kann auch bey ſo accuratem Betriebe die darauf vertheilte Summe Maſtvieh ihr völliges Bedürfen an Futter haben; auch wird der Hausherr mit ſeinem Brandtweinbrenner und Brennknechte zufrieden ſeyn können, wenn dieſe erwähnte Arbeit alle vier und zwanzig Stunden verrichtet wird.

u) Es wird daher täglich ſo, wie im Anfange, fortgefahren, und es werden nunmehr dieſen Morgen die andern zwey Meeſchſchotten angegriffen, damit juſt ſo, wie mit den erſten geſchehen, verfahren, und der Brand, oder die Deſtillation, in vier und zwanzig Stunden verrichtet. Sind nun dieſe vier und zwanzig Stunden auch vorbey, und dieſe zwey Schotten ausgeleeret, auch wieder eingemeeſchet, ſo werden die folgenden vier und zwanzig Stunden die letzten zwey Schotten angegriffen, und ebenermaßen tractiret; da ſich ſodann zeigen wird, daß früh Morgens juſt wiederum ſechs Schotten in ihrer gehörigen Ordnung, und zwar zwey davon reif und bereit ſtehen, um ſogleich das Luttern wieder vorzunehmen, und alſo unfehlbar alle Morgen ein Viertel Brandtwein in das Lager zu liefern.

w) Wenn der Waizen wohlfeil, und ein Scheffel, der neunzig Pfund wiegen muß, für zwanzig Groſchen oder einen Thaler zu kaufen iſt, ſo thut man wohl, halb Waizen zu brennen, indem der Waizen vielmehr Spiritus als der Roggen giebt, auch der Brandtwein davon viel lieblicher und ſtärker ſchmecket, beſonders wenn der Waizen gemälzet

wird.

wird. Man pfleget auch dem Brandtweine, jedoch nur einigen Vierteln, einen Geſchmack von Wachholderbeeren, Kümmel, oder Anis zu geben. Es iſt auch dieſes nöthig, indem die fremden Fuhrleute, auch die Schenken, oft darnach fragen. Und da zumalen wegen der im Anis, Wachholderbeeren und Kümmel ſteckenden ölichten und würzreichen Kräfte zwey Kannen Brandtwein mehr können gezogen werden, ſo belohnet es alle Koſten doppelt. Es werden demnach nur des Morgens in jede Blaſe, worein bereits vier Tonnen Lutter eingelaſſen worden, anderthalb Pfund, entweder Kümmel, oder Anis, oder Wachholderbeeren, geworfen, und wenn beyde Blaſen abdeſtilliret ſind, beyde Recipienten voll auf ein ganz Viertel gezogen, und die Sorte mit Kreide oder Röthelſtein an den Boden geſchrieben, um der Käufer Verlangen zu befriedigen. Ueberhaupt iſt noch wohlmeynend anzurathen:

1) Beym Einmeeſchen alle Vortheile genau zu beobachten.

2) Mit fleißigem Rühren, wenn die Blaſen mit Meeſch gefüllet ſind, zu verhüten, daß die Blaſen nicht anbrennen, weil alsdenn der Brandtwein nicht trinkbar iſt.

3) Daß ſowohl beym Luttern, als Deſtilliren, faſt alle Stunden das warme Waſſer aus den Kühlfäſſern gepumpet werde, damit das Waſſer in den Kühlfäſſern immer kalt ſey, und die in den heißen Röhren befindliche und kommende flüchtige, warme Spiritus zum Anlegen zwingen möge.

4) Daß ſich Brenner und Knecht nicht zu gleicher Zeit ein paar Stunden ſchlafen legen, ſondern, bey Verluſt ihres zu fordernden Lohns, jederzeit einer die accurate Deſtillation und das Feuer abwarte. Zu welchem Ende der Eigen-

thums.

thumsherr zuweilen bald vor, bald nach Mitternacht ſeine Ronde halten, und dieſe Leute beſchleichen, auch öfters die Viehſtälle, als worinnen das größte Kapital ſtecket, beſichtigen muß, ob ordentlich gefüttert, und alles reinlich gehalten werde, welche Beſichtigung mehr für ein Vergnügen, als für eine Arbeit, anzuſehen iſt.

Dieſes iſt die wahre und ausführliche Art des Brandtweinbrennens, welche ein treuer und fleißiger Brandtweinbrenner mit einem guten Knechte verrichten kann, nur muß hauptſächlich noch erwähnet werden, daß es wegen der vielen Arbeit in Holzſägen, Holz zutragen, Waſſer plumpen, Aus- und Einſchlagen, fleißig Wachen bey den Blaſen und Renoviren aller Geräthſchaften, und was ſonſt bey dieſem mühſamen Werke alle vier und zwanzig Stunden vorfällt, jedoch auf jeden Fall geſchehen muß, nicht möglich iſt, daß dieſe beyden Leute auch die Maſtſtälle nach Gebühr mit beſorgen könnten. Dieſerhalb muß noch eine ſtarke Magd, oder ein Knecht zu den Maſtſtällen beſonders gehalten werden, welches ſeinen großen Nutzen hat.

Dieſer Stallknecht muß ſchlechterdings im Brennhauſe jederzeit einmeeſchen helfen, Holz ſägen, zutragen, ſeine Fütterung in ſeinen Futterbottichen in Empfang nehmen, und es in kleinen Geſchirren abkühlen laſſen, damit es dem Viehe ja nicht zu heiß gegeben, und ſolches dadurch getödtet werde. Inſonderheit muß der Stallknecht accurate Stunden bey der Fütterung in Acht nehmen, daß, wenn des Abends bey der Ochſenmaſt der Hechſel und das geſchnittene Futter mit ſiedendheißem und wohlumgerührtem Spülicht iſt angebrühet worden, ſelbiges den Ochſen am folgenden Morgen erſt gefüttert, und alſo das Einbrühen jederzeit zwölf Stunden zuvor erſt beſorget werden muß.

Die

Die Ochſen bekommen jederzeit früh um fünf Uhr, Vormittags um zehen Uhr, Nachmittags um drey Uhr, und Abends nach acht Uhr ihr beliebiges und hinlänglich laulichtwarmes Futter; alsdenn, nämlich des Abends, wird jedem Ochſen ſein Bündlein Heu, dergleichen vom Stallknechte bey müßigen Stunden mit ganz dünnen Strohſeilchen vorräthig gebunden werden, und nicht über vier Pfund wiegen müſſen, auf die Raufen geſtecket, auch dem Viehe etwas krumm Stroh untergeſtreuet. Der Stall wird alle Tage ausgemiſtet, und der Dünger im Hofe auf einen Haufen in ein Quadrat geſchlagen.

Die Schweine hingegen bekommen kein ander Futter, als den bloßen Spülicht, welcher wohl abgekühlet, laulicht warm und wohl umgerühret, früh um vier Uhr, Vormittags um acht Uhr, Mittags um zwölf Uhr, Nachmittags um vier Uhr, und Abends um neun Uhr ſo viel in die Tröge gefüllet wird, als die Schweine zu der Zeit freſſen wollen. Es müſſen aber die Tröge, ſo oft gefüttert werden ſoll, allezeit mit einem Strumpfbeſen ſauber ausgekehret werden, indem ſie von den Schweinen, mittelſt ihres Koths, ſehr oft verunreiniget werden. Auch müſſen die Schweinſtälle alle Tage zweymal ſauber ausgekrücket, und gekehret werden, damit die Schweine jederzeit ein reines und trockenes Lager haben. Außerdem aber werden die Maſtſchweine, ein Stall nach dem andern, wenn ſie drey oder vier Wochen gemäſtet worden, alle vier oder wenigſtens ſechs Tage aus dem Stalle durch einen Teich oder Graben, worinnen das Waſſer nicht zu tief iſt, ein paarmal durchgejaget, und zwar ſo, daß das Waſſer über den Rücken ſtreichen, die Hitze abkühlen, und den ſo zähen Unrath vom Leibe abſpühlen kann, als wovon das Schweinevieh ungemein gedeihet.

Unter währender Schwemmung werden die Schweineſtälle nicht allein ſauber ausgekehret, ſondern auch die Futtertröge mit Waſſer ausgeſpület, auch die Pflaſterböden mit vielen aufgeſchütteten Eymern Waſſer und Kehren ganz rein und friſch geſäubert, worauf denn die Schweine, welche ganz reinlich aus dem Waſſer kommen, eingelaſſen; der Schweinemiſt aber, welcher ſehr dünne iſt, wird, wenn der Ochſenmiſt in dem Quadrate fein breit aus einander gebracht iſt, allezeit oben darauf geſchaffet, und alſo eine Streu gemacht. Wenn dieſer Miſt zuſammen faulet, kömmt er den magern Aeckern vortrefflich zu ſtatten, beſonders wenn lauter Ochſen, nämlich funfzig Stück auf zwey Blaſen eingeſtallet werden, mit welchem Miſte alle Jahre hundert Morgen mageres Land zum großen Nutzen können verbeſſert werden.

Anmerkungen.

1) Man hat an der vorſtehenden Vorſchrift zum Brandtweinbrennen ein recht gutes Muſter, wie dieſer Wirthſchaftszweig aufs beſte behandelt werden könne. Denn man ſieht vornehmlich daraus, wie das Brandtweinbrennen in einer recht zuſammenhängenden Ordnung im Großen ſo zu betreiben ſey, daß eine ähnliche Einrichtung und Beharrung bey derſelben das ganze Werk erleichtern muß. Der Anfang kann ſeine Schwierigkeiten haben; der Fortgang hat deſto weniger.

2) Kann man ſchon nicht ſeinen Umſtänden nach auf einen eben ſo großen Brandtweinsdebit Rechnung machen, ſo kann man doch ſeine geringere Quantität darnach in Zuſammenhang bringen lernen. Geſetzt man könnte nur jährlich zehen bis zwölf Wiſpel Getraide verbrennen, ſo muß man doch an obſtehender Vorſchrift lernen, ſeine

bey

bey einer kleinern Brennerey anzuſtellende Leute ſo anzubringen, daß eine namhafte Erſparniß der Koſten und der Zeit erhalten werde. Man hält öfters in nicht ſonderlich großen Brennereyen einen oder den andern Menſchen, der das Brandtweindeſtilliren beſorgen muß, und ſo vielen Aufwand der Zeit, folglich auch des Lohns dabey ganz unnützer Weiſe, zum offenbarſten Schaden der Herrſchaft, veranlaſſet. Man lerne hie, was dergleichen Leute in kurzer Zeit ausrichten können. Und dieſe werden ſich ins Geleiſe bringen laſſen, wenn es der Hausvater oder die Hausmutter verſteht, ihnen Tage und Stunden vorzurechnen, welche zu ihren Geſchäften aufs genaueſte, weder mehr noch weniger erfordert werden.

3) Hat man aber Leute welche von ihrem alten hergebrachten Schlendrian nicht abzubringen ſind, ſo thut man am beſten, ſie abzuſchaffen. Und wenn man ſodann mit neuen Leuten recht zum Zweck kommen will, ſo muß man ihnen nicht nur den Plan bekannt machen, nach welchem ſie künftig arbeiten ſollen, ſondern man muß auch die erſten Tage ihres Dienſtes fleißig um und neben ihnen ſeyn, und ſie mit ſeinen eigenen Augen leiten. Sobald man nun in ihren erſten Arbeitstagen, in welchen dergleichen Leute ohnehin immer die willigſten ſind, geſehen, wie weit man darin mit ihnen gekommen, und was ſie in ſelbigen ausrichten können, ſo hat man daran den Maasſtab der Zeit zu allen ihren künftigen Operationen erlanget, wodurch es nun leicht wird, ſie auf immer zu überſehen; mithin ſeinen wahren Profit zum voraus zu berechnen. Es kömmt in der Folge nun auf weiter nichts mehr an, als die angefangene

fangene beſſere Ordnung im Gange zu erhalten, wie man ſolches in vielen großen Brennereyen mit Vergnügen anſieht, wo alle Geſchäfte nach dem beſten Plane zur Erſparniß der Zeit und der Koſten verrichtet werden.

4) Um aber den wahren Profit des Brandtweinbrennens bis zur höchſten Wahrſcheinlichkeit angeben zu können, wird nun Eckharts Anſchlag noch hergeſetzet, und ſoll hierauf durch hinzugefügte Beurtheilungen näher beſtimmet werden.

Ausgabe und Einnahme.

Bey einer Brandtweinbrennerey in 32 Wochen, und zwar von Michael bis gegen Pfingſten, mit Ausſchluß der Sonntage, alle 24 Stunden mit 2 Blaſen aus 14 Brandenburgiſchen Scheffeln Frucht, nämlich 12 Scheffel Roggen von 80 Pfund, Gerſtenmalz aber von 60 Pfund, ein Viertel Brandtwein von 40 Stübgen, oder 160 Maas oder Kannen von 2 Pfund zu brennen.

Ausgaben.

Roggen, täglich 12 Scheffel, in 6 Tagen, oder wöchentlich 72 Scheffel, macht von 24 Scheffel auf einen Wiſpel, wöchentlich 3 Wiſpel, jeden Scheffel 16 Groſchen, oder jeden Wiſpel 16 Thaler, macht in 32 Wochen 96 Wiſpel vor 16 Thaler . . . . . 1536 Thlr.

Malz, täglich 2 Scheffel Gerſtenmalz, wöchentlich 12 Scheffel, oder ein halber Wiſpel, macht in 32 Wochen 16 Wiſpel vor 12 Thaler . . . 192 Thlr.

Fuh-

Fuhren, das Getraide, nämlich 112 Wiſpel nach und aus der Mühle zu fahren, muß der Verwalter thun laſſen, weil ihm das Getraide bezahlet iſt. . . . . .

Schroten, weil ſolches in der eigenen Schrotmühle geſchieht, vor einen Taglöhner und das Pferd . . . 37 Thlr. 8 gr.

Holz, aller 6 Tage, oder 1 Woche, 6 Thlr. macht in 32 Wochen . . 192 Thlr.

Hefen, alle Tage 2 Eymer, wöchentlich 12 Eymer, der Eymer von 12 Maas, macht in 32 Wochen 384 Eymer vor 3 Groſchen . . . . 48 Thlr.

Böttcherlohn, ſämmtliche Gefäße beſtändig zu repariren, wöchentlich 12 Groſchen, macht in 32 Wochen . . 16 Thlr.

Vtenſilia, Säcke, Schippen, Beſen, Oel, u. ſ. f. wöchentlich 12 Groſchen . 16 Thlr.

Brennerlohn, wöchentlich 1 Thlr. 12 Gr. macht in 32 Wochen . . . 48 Thlr.

Knechtelohn, wöchentlich 1 Thlr. 6 Gr. macht in 32 Wochen . . . 40 Thlr.

Viehknecht, wöchentlich 1 Thlr. macht in 32 Wochen . . . . . 32 Thlr.

Ochſen, funfzig Stück, ſechs bis achtjährig, recht groß und ſchwer, vor 20 Thaler das Stück . . . . . 1000 Thlr.

Heu, jedem Ochſen Abends 4 Pfund, macht vor 50 Ochſen 200 Pfund, in 32 Wochen 44800 Pfund; oder den Centner zu 110 Pfund gerechnet, 407 Centner 30 Pfund; 30 Centner auf ein Fuder gerechnet, macht 13 Fuder 17 Centner und 30 Pfund, das Fuder 7 Thaler, macht mit Fuhre und Koſten . . 98 Thlr.

Stroh, davor wird der Miſt geliefert . . .
Intereſſe, von 2000 Thlr. Kapital, welches Anfangs, ehe Geld aus Brandtwein gelöſet, aufgegangen, vor hundert fünf Thaler, thut auf ein ganzes Jahr . 100 Thlr.
Schreibematerialien, Papier, Dinte, Federn, Lack, die Rechnungen und Correſpondenz zu führen . . . — 16 Gr.

Summa Ausgaben 3356 Thlr.

Einnahme.

Brandtwein, von 12 Scheffel Roggen und 2 Scheffeln Malz, täglich ein Viertel, hält 40 Stübgen, jedes Stübgen hält 4 Maas, jedes Maas wieget 2 Pfund; macht wöchentlich 6 Viertel, in 32 Wochen 192 Viertel. Hievon iſt im Lagerkeller zum Auffüllen wöchentlich verbraucht und Käufern Probe gegeben worden 10 Maas, macht Abgang in 32 Wochen 2 Viertel, bleiben alſo zum Verkauf 190 Viertel vor 12 Thlr. . 2280 Thlr.
Ochſen, 50 fette Hauptſtück, 32 Wochen gemäſtet, 3 oder 4 Tage vor den Pfingſtferien vor 50 Thlr. verkauft . . 2500 Thlr.

Summa Einnahme 4780 Thlr.
Hievon ab bevorſtehende Ausgabe 3356 Thlr.

Bleibt Gewinn 1424 Thlr.

Beurtheilung dieſes Brandtweinbrennerey Anſchlages.

A. Ausgaben.

1) In unſern Gegenden können wir wohl den Scheffel Roggen nicht zu 16 Gr. anſchlagen, da er meiſtens

meiſtens 20 gr. gilt, auch die Kammeranſchläge vieler Provinzien ſolchen nicht anders beſagen. Wir würden alſo ſtatt 1536 Thlr. für 96 Wiſpel 1920. zu rechnen haben.

Sind es aber von uns entfernte Gegenden, wo der Roggen ſelten über 16 Thlr. der Wiſpel zu ſtehen kömmt, da bleibt man freylich bey dem erſten Anſchlage. Auch kann man dabey verbleiben, wenn man die Brandtweinseinnahme, welche eben ſo mäßig berechnet worden, gleichfalls behalten, und hiemit eines mit dem andern aufheben wollte. Denn in der Folge wird bemerket werden, daß der Brandtwein in hieſigen Gegenden ſo wohlfeile, als der Anſchlag beſaget, gar nicht verkaufet werden könne.

2) Was für unſre Gegenden wegen des zu niedrig angeſetzten Roggenpreiſes geſaget worden, ſolches iſt auch in Anſehung der Gerſte zu erinnern. Wenn der Roggen 20 gr. gilt, ſo wird die Gerſte gemeiniglich der Scheffel 16 gr. gelten. Wir würden alſo die 192 Thlr. für Gerſtenmalz nicht ſtehen laſſen, ſondern dafür, den Scheffel zu 16 gr. gerechnet, 256 ſetzen. Und dieſes müßte um ſo mehr geſchehen, da das Malzmachen auch zu berechnen wäre, und hiezu eigene Zeit und Koſten gehören. Man kann aber wohl die 256 Thlr. annehmen, weil die Gerſte in manchen Jahren bey uns auch wohl unter 16 Thlr. der Wiſpel verkaufet wird.

Sind Gegenden, wo der Wiſpel Gerſte nie über 12 Thlr. kömmt, da hätte es hiemit ſein Bewenden, ingleichen wenn man den Anſchlagsmäßigen geringen Brandtweinspreis damit aufheben wollte.

3) Der Punct wegen der Fuhren könnte wohl ſtehen bleiben, wenn man nämlich das Getraide ſelber auf dem Lande erbauet. Denn wenn man es nicht zum Brandtweinbrennen verbrauchte, ſo würde man dieſes Getraide doch zum Verkauf in die Städte verfahren müſſen.

4) Bey dem Schroten wird hier vorausgeſetzet, daß man dazu eine eigene Roßmühle angeleget habe. Da aber nicht überall die Berechtigung dazu ſtatt findet, ſo muß das Korn in den ſo genannten Bann- oder Zwangmühlen zum Beſten der landesherrſchaftlichen Einkünfte geſchroten werden.

Mir ſind große Brennereyen bekannt, welche mit den Müllern den Vergleich haben, daß ſie ihnen die Mahlmätze bezahlen, um das Gewicht zum Brandtweinſchrote immer gleichförmig haben zu können. In einigen Ländern bringen es ohnehin ſchon die Geſetze mit ſich, daß die Müller die Mahlmätze nicht in Natura, ſondern Geld dafür, nehmen müſſen. Rechnet man den Wiſpel Roggen zu 20 Thaler, und der Müller bekäme davon anderthalb Scheffel fürs Schroten, ſo würde die bezahlte Mahlmätze 1 Thlr. 6 gr. betragen. Da aber der Roggen bald mehr bald weniger gelten kann, ſo haben einige den Contract mit den Müllern, der Kornpreis mag übrigens ſo hoch oder ſo niedrig gehen als er wolle, beſtändig den Wiſpel Roggen zu ſchroten, und worunter auch das Gerſtenmalz mit begriffen, mit 1 Thlr. 10 gr. zu bezahlen. Es ſind aber auch manche, welche nur für den Wiſpel 1 Thlr. 8 gr. verglichen, und dieſen Mittelpreis könnte man gar wohl annehmen, folglich die 96 Wiſpel Getraide zu ſchroten à

1 Thlr.

1 Thlr. 8 gr., die ganze Summa alſo auf 128 Thaler anſchlagen.

5) Der Preis des Holzes iſt bekanntermaßen in kleinen Entfernungen ſehr verſchieden. Da aber ſelbiger ſeit zwanzig bis dreyßig Jahren noch einmal und mehr ſo hoch geſtiegen als zuvor, ſo müßte die Ausgabe dafür wenigſtens gedoppelt ſo hoch, alſo zu 384 Thlr. angeſetzet werden.

6) Bärme oder Hefen könnte man den Eymer zu 3 gr. zur Noth nur da ſtehen laſſen, wenn man auf dem Lande eigene Brauerey hätte, und ſolche nicht los werden könnte. Es wäre ein Mittelpreis, wenn man den Eymer 6 gr. und alſo die ganze Summe mit 96 Thlr. berechnete, im Fall man ſie kaufen müßte, oder gute Gelegenheit hätte, die Hefen aus ſeiner eigenen Brauerey zu verkaufen.

7) Das Böttcherlohn kann heutiges Tages an den wenigſten Orten bey einer ſo großen Brauerey noch wöchentlich mit 12 gr. beſtritten werden. Ich kenne Gegenden, wo noch Holz in allem Ueberfluſſe vorhanden, und bey weiten noch nicht in ſo hohen Preiſe iſt, als an den meiſten Orten itzt gefunden wird; und wo man dem ungeachtet den allergenaueſten Verding mit dem Böttcher hat, daß er nach der Zahl der zu deſtillirenden Wiſpel Getraide, und zwar für den Wiſpel 12 gr. erhalte. Nimmt man nun dieſen Maasſtab an, ſo müßte das Böttcherlohn auf 48 Thlr. geſetzet werden.

8) In Anſehung der Utenſilien, als Säcke, Schippen, Beſen, Oel u. ſ. f. könnte man, im Fall man ehrliche und wirthſchaftliche Leute hat, den Satz der 16 Thaler wohl ſtehen laſſen.

9) Das Brennerlohn möchte wohl in volkreichen Provinzen den wenigſten Brennern, die ihr Werk wohl verſtehen, anſtändig ſeyn. Ein gemeiner Ackerknecht wird mir in guten Ländern mit Innbegriff ſeiner Speiſung wohl an die 60 Thlr. koſten. Nun hat zwar ein Brennermeiſter in 22 Wochen des Jahres bey der Brennerey nichts zu thun, es müßte denn ein ſolcher ſeyn, der in den gedachten Wochen auf andre Weiſe durch Beſchäftigungen ſich etwas verdienen könnte. Selten findet man aber nur ſolche Leute, und die meiſten rechnen ſo ihren Verdienſt beym Brandtweinbrennen, daß er ihnen aufs ganze Jahr Unterhalt geben könne, wenn ſie auch in den vacanten Wochen noch etwas von andrer Handarbeit unternehmen könnten. Sollten alſo die Brennermeiſter nicht mehr von 96 abgebrannte Wiſpeln Getraide als 48 Thlr. verdienen können, ſo würden ſie uns bald den Rücken zukehren, und dahin wandern, wo ihnen mehr gegeben wird. Es würde alſo nur dieſes der Fall ſeyn, einen Brenner um einen ſo gelinden Preis zu haben, wenn man von ſeinen eigenen Leuten jemanden bey ſich anlernen laſſen wollte, und er bliebe immer in der Unwiſſenheit, daß in großen Brennereyen dem Meiſter mehr gegeben werde.

Man pfleget aber hin und wieder ſo gar in mittelmäßigen Brennereyen ſich ſo mit dem Brennermeiſter zu ſetzen, daß ihm für den Wiſpel Getraide zu deſtilliren 2 Thlr. oder täglich 8 gr. gerechnet werden. Dieſes thäte nun, für 32 angenommenen Wochen, 64 Thlr.

10) Das Knechtelohn, den Tag 5 gr. könnte wohl überall paſſiren, indem die Hauptſache auf den Brennermeiſter doch allein ankömmt, und dieſer

dieſer ſich bald einen andern Knecht wieder abrichten kann, wenn der erſte nicht länger bleiben will. Knechte findet man allenthalben immer wieder, aber nicht ſo gut Meiſter. Und wenn Knechte auſſerdem zur Aerndtezeit ſich bey Aerndtegeſchäften noch gebrauchen laſſen, ſo können ſie ihr Jahrlohn hoch genug bringen. Die Brennermeiſter hingegen wollen nicht gern an ſolche Feldarbeit, weßhalb man, wie vorgedacht, ſelbige ſo wohlfeil eben nicht haben kann.

Nur hat man noch bey Annehmung eines Brennermeiſters ſowohl, als eines Brennerknechts wohl darauf zu ſehen, daß man keine verſoffene Kerls anſtelle. Denn wenn ſie Säufer ſind, ſo werden ſie der Herrſchaft durch ihre Brandtweinsſäufereyen ſich ſehr theuer machen, und des Nachts beſonders, wenn ſie vor Beſuchen ſicher ſind, ſich leicht übernehmen, und die Brennerey wohl gar verwahrloſen können. Manche werden darum gerne Brennerknechte, um wacker ſaufen zu können. Sie nehmen weniger Lohn, machen ſich aber deſto mehr durch das Saufen bezahlt. Denn wenn ſchon der erſt rectificirte Brandtwein nicht ſo gut ſchmecket, als derjenige, welcher einige Wochen alt iſt, ſo achten doch dieſes Säufer von Profeſſion ſo wenig, daß ihnen der Brandtwein gleich aus dem Recipienten recht gut ſchmecket, um immer in einem Taumel weg leben zu können. Ein ſolcher Säufer kann binnen 24 Stunden mehr als ein Maas, einige wohl zwey bis drey Maas, verthun.

11) Wenn für dem Viehknechte nur 1 Thlr. wöchentlich ausgeworfen worden, ſo wird dieſes in manchen Gegenden, wo die Arbeitsleute immer rarer werden, faſt auch zu wenig ſeyn. Es mag

 indeſſen

indeſſen ſtehen bleiben, weil man Gelegenheit finden kann, ſolche Viehknechte nach verlaufener Maſtungszeit bey andern Feld- und Hausarbeiten auch anzuſtellen.

12) Ueber den Einkauf der Ochſen iſt wohl hauptſächlich zu erinnern, daß ſelbiger zu niedrig angegeben ſey, wenn die ſtärkſte Landochſen aufgeſuchet werden, welche nach der Maſtung das Stück ſechs bis achthundert Pfund ins Gewicht fallen ſollen.

Wenn der Ochſe nicht an die 800 Pfund wiegt, ſo wird der Schlächter keine 50 Thlr. dafür geben wollen. In dem Brandenburgiſchen läßt man die Taxe des Rindfleiſches ſelten den Schlächtern in den Städten über 18 Pfennige kommen. Geht man nun dieſer gewöhnlichen Taxe nach, ſo thun 800 Pfund Rindfleiſch 50 Thlr. Der Schlächter muß aber auch die Acciſe vom Schlachten erlegen, er muß auch vom Schlachten leben, oder Profit haben. Man rechne ihm hierauf die Haut und das Eingeweide, und laſſe dieſes in Pauſch und Bogen ſo damit aufgehen. Nun ſehe man ſich in unſern Gegenden, nach magern großen Ochſen um, welche zum Mäſten ſollen eingekauft werden. Wird man wohl dergleichen Ochſen, die nach der Mäſtung 800 Pfund wiegen ſollten, für 25 Thlr. einkaufen können? Meinen Beobachtungen zu Folge wird man auch in Jahren, da das Rindvieh Seuchen halber gar nicht im Preiſe aufgeſchlagen iſt, dergleichen magere Ochſen immer mit 28 bis 30 Thlr. bezahlen müſſen. Ich will aber annehmen, man könne die größten Ochſen für 25 Thaler einkaufen, ſo würde die Ausgabe für 50 Ochſen ſtatt 1000 Thlr. 1250 Thaler betragen.

13) Das

13) Das Heu zur Mäſtung der Ochſen möchte man wohl anitzt in unſern Gegenden an wenigen Orten, das Fuder zu 30 Zentner, für 7 Thlr. finden können, es müßte denn getrocknetes kraftloſes Schilf oder Riedgras ſeyn, womit man aber bey den zu mäſtenden Ochſen nichts ausrichten kann.

Gutes Heu, wenn es von ſüßem und nicht ſaurem Graſe iſt, gilt der Zentner wenigſtens 8 gr. Geringer darf man es nun nicht anſchlagen, wenn zumal Fuhren und Koſten gar mit eingerechnet werden ſollen. Ein Fuder von 30 Zentnern käme daher 10 Thaler. Wir wollen alſo die angeſchlagene 13 Fuder, 17 Zentner und 30 Pfund Heu ſo nehmen, daß wir für die 30 Pfunde die wenigen hierauf gehenden Groſchen mit einrechnen, und die ganze Summe für Heu auf 135 Thlr. 16 gr. anſetzen. Jederman kann wiſſen, daß dieſer Anſchlag ganz mäßig ſey, da der Zentner Heu, wenn es gut iſt, ſelten unter 12 gr. bezahlet wird.

14) Der Artikel vom Strohe kann wohl allenthalben als vom Miſte erſetzet angeſehen, und dafür nichts beſonderes angeſetzet werden.

15) Die 100 Thlr. Intereſſe von 2000 Thlr. Kapital wird man zu wenig halten müſſen, wenn man zumal die Koſten auf die Anlegung und Unterhaltung ſeiner Gebäude und ſämmtlicher Geräthe zum Brandtweinbrennen mit in Anſchlag bringen will. Dieſerhalb wird man wenigſtens ein Kapital von 3000 Thaler zum Grunde legen, und die Intereſſen zu 150 Thaler anſetzen müſſen.

16) Der letzte Artikel von Schreibematerialien kann unverändert beybehalten werden.

B. Ein=

B. Einnahme.

1) Brandtwein, von 12 Scheffel Roggen und 2 Scheffel Malz ein Viertel, welches 40 Stübgen, jedes Stübgen 4 Maas, alſo 160 Maas hält. Dieſes iſt ein recht gelinder Anſchlag, da von $1\frac{3}{4}$ Scheffel nur 20 Maas gezogen werden, welcher Brandtwein denn gewißlich ſehr ſtark ausfallen muß; indem man gemeiniglich ſonſt von einem Scheffel Roggen 14 Maas zu deſtilliren pfleget. Wenn aber das Maas kaum 2 gr. gelten ſoll, ſo iſt ſolches zu wenig, da das Maas immer 3 gr. gelten muß. Die Einnahme von 2280 Thaler kann alſo nicht ſtehen bleiben, ſondern wird auf 190 Viertel zu 3800 Thaler berechnet.

2) Ochſen, 50 Stück, jedes vor 50 Thlr. werden nicht überall ſo hoch verkauft werden können. Denn es iſt bey dieſem Artikel eine, auf wenige Oerter paſſende, und allzuenge Idee angenommen worden. Wir haben ja nicht überall ſo große Städte, deren Schlächter auf einmal 50 Ochſen verthun können. Sodann hat man freylich diejenige Zeit angenommen, in welcher das fette Rindvieh am theuerſten iſt. Aber man kann doch faſt nirgends der Einzige ſeyn, der fettes Vieh zum Verkauf hat, und daher darauf beſtehen darf, nicht weniger einen Ochſen als um 50 Thlr. zu verkaufen. Man hat auſſer den Brandtweinbrennereyen ſonſt noch fette Ochſen, welche um Pfingſten von Heu, Schrote, auch wohl mit untergemengtem grünen Futter, oder Trebern aus den Brauhäuſern, fett geworden ſind. Die Schlächter verſtehen ſich bald darauf, eine große Anzahl fettes Vieh dem Verkäufer auf dem Halſe zu laſſen, und ſich darüber zu bereden, daß

man

man gar leicht in die Verlegenheit kömmt, völlig fettes Vieh noch weiter zu füttern, und mehrern Aufwand zu machen, wenn ſchon nur geringes Futter den Thieren gegeben werden darf, damit ſie nicht wieder abſchlagen.

Dieſe Umſtände machen es nun, daß man lieber einen ſolchen Ochſen an die 5 Thlr. geringer anſchlägt, ob er ſchon 50 und mehr Thaler werth ſeyn kann. Denn, da nach dem angenommenen Syſtem dieſer Brennerey, von dem Scheffel Getraide weniger als 14 Maas Brandtwein gezogen werden ſollen, ſo muß der Spülicht nun freylich wohl deſto kräftiger geblieben ſeyn, daß die Ochſen davon ausnehmend fett werden können. Da aber vorbenannter Umſtände halber der fette Ochſe nur zu 45 Thlr. angeſchlagen werden ſoll, ſo würde die Einnahme für 50 gemäſteten Ochſen 2250 Thlr. betragen.

Da nun der vorhergehende Anſchlag in den meiſten Rubriken mehr berichtiget worden, ſo erſcheint er auf unſre Zeiten und Gegenden paſſender, wenn er auf folgender Art vorgeſtellet wird.

Berichtigter Anſchlag.

Ueber Ausgabe und Einnahme bey einer Brandtweinbrennerey, in welcher in 32 Wochen, von Michael bis Pfingſten, alle 24 Stunden mit 2 Blaſen aus 14 Brandenburgiſchen Scheffeln Getraide, nämlich 12 Scheffel Roggen von 80 Pfund, Gerſtenmalz aber von 60 Pfund, ein Viertel Brandtwein von 40 Stübgen, oder 160 Maas oder Kannen von 2 Pfund, zu brennen.

A. Aus-

A. Ausgaben.

Roggen, täglich 12 Scheffel ꝛc. in 32 Wochen 96 Wiſpel, à 20 Thlr. der Wiſpel . . . . 1920 Thlr.

Gerſte, täglich 2 Scheffel, in 32 Wochen 16 Wiſpel, und der Wiſpel zu 16 Thlr. 256 Thlr.

Fuhren, werden nicht gerechnet, weil die Gerſte doch zum Verkauf hätte müſſen verfahren werden.

Schroten, wenn man mit dem Müller den Verding hat, daß der Wiſpel Getraide für 1 Thlr. 8 gr. geſchroten werden ſolle, ſo thut dieſes für 96 Wiſpel . . 128 Thlr.

Holz, wird wegen des immermehr ſteigenden Preiſes gerechnet . . . 384 Thlr.

Hefen, im Fall ſolche gekaufet werden müſſen 96 Thlr.

Böttcherlohn, wird nur mittelmäßig gerechnet . . . . . 48 Thlr.

Utenſilien, als Säcke, Schippen, Oel u. ſ. f. . . . . . 16 Thlr.

Brennerlohn, in 32 Wochen, den Tag zu 8 gr. gerechnet . . . . 64 Thlr.

Knechtslohn, in 32 Wochen, den Tag zu 5 gr. . . . . . . 40 Thlr.

Viehknecht, zur Wartung der Ochſen, wöchentlich einen Thaler, alſo in 32 Wochen . . . . . 32 Thlr.

Ochſen, 50 Stück zum Mäſten, à 25 Thaler . . . . . 1250 Thlr.

Heu, 13 Fuder, 17 Zentner, 30 Pfund, das Fuder zu 30 Zentner gerechnet, der Zentner aber 8 gr. . . . 135 Thlr. 16 gr.

Stroh, wird wegen des davon fallenden Miſtes nicht gerechnet. . . . .

Inte-

Intereſſe, von 3000 Thlr. Kapital, welches in eine große Brennerey geſteckt werden muß . . . . 150 Thlr.
Schreibematerialien, . . . 16 gr.

Summa der Ausgabe, 4520 Thlr. 8 gr.

B. Einnahme.

Brandtwein, 190 Viertel, deren jedes 40 Stübgen oder 160 Maas oder Kannen hält, das Viertel vor 20 Thlr. . 3800 Thlr.
Ochſen, 50 gemäſtete Stück à 45 Thlr. 2250 Thlr.

Summa der Einnahme, . 6050 Thlr.

Wird nun die Einnahme mit der Ausgabe verglichen, und dieſe von jener abgezogen, ſo bleiben zum Gewinn . 1529 Thlr. 16 gr.

Anmerkungen.

1) Wenn irgendswo für das Brandtweinbrennen herrſchaftliche Abgaben zu entrichten ſind, ſo müſſen ſolche unter die Ausgabe aufgeführet und mit berechnet werden.

2) Man kann nach dieſem Schema kleinere Brennereyen ausgleichen. Könnte man z. E. nur des Jahrs 28 Wiſpel Getraide verbrennen, alſo den vierten Theil weniger, als in vorſtehendem Anſchlage angenommen worden, ſo würde man den Profit davon nur auf 367 Thlr. 10 gr. berechnen können.

3) Wenn man in der Nähe großer Städte wohnet, wo man täglich die Milch zum Verkauf hereinſchicken und gut los werden kann, da iſt der Profit von Milchkühen, welche mit dem Spülicht gemäſtet werden, mehr als noch einmal ſo groß als von gemäſteten Ochſen. Man kaufet nämlich, wie es in der Nähe vieler großer Städte wirklich geſchieht, hochtragende Kühe, oder ſolche, welche erſt gekalbet haben.

haben. Rechnet man nun, daß von einer Kuh wenigſtens die Woche hindurch vor 1 Thlr. Milch verkauſet werde, ſo kann man in einer Zeit von einigen dreyßig Wochen aufs mindeſte für 30 Thlr. Milch verkauſt haben. Hat man nun die Kuh für 20 Thlr. eingekauft, und hat ſie recht fett werden laſſen, ſo muß man ſie leicht für 30 Thlr. den Schlächtern wieder verkaufen können, wenn ſie mit Milchgeben nachläßt. Folglich würde eine Kuh auf 40 Thlr. reinen Profits zu berechnen ſeyn, ſo hoch man denn mit fetten Ochſen nicht kommen kann, wenn ſie auch in dem allerhöchſten Preiſe von den Schlächtern bezahlet werden ſollten.

4) Diejenigen, welche bey ihren Brandtweinbrennereyen zwar Vieh mäſten, aber keine eigene Aecker, Gärten oder Weinberge haben, die mit dem von dem Viehe fallenden Dünger gemiſtet werden könnten, haben geringern Nutzen von ſolcher Wirthſchaft. Denn man kann nach dem oben angenommenen Schema, den Dünger von 50 Ochſen, oder ſo viel Kühen, leicht auf 50 Thlr. rechnen, ohne daß die Ausgabe für Stroh davon abgezogen werden dürfe.

III. Das Brandtweinbrennen von Obſt und andern Producten.

Da man öfters das Obſt in ſolchen Jahren, wo es gut gerathen und in einem großen Unwerthe iſt, mit Vortheil zum Brandtweinbrennen anwenden, oder allzu ſchlechte Obſtarten nicht los werden kann, und daher am beſten thut, wenn es in die Deſtillirblaſe geworfen wird, ſo hat man folgende Methoden, den Obſtbrandtwein zu bereiten.

A. Das

A. Das gemeinſte Verfahren aus Aepfeln Brandtwein zu machen.

Nimm Aepfel, ſtoße ſie ganz klein, wie man ſie zum Aepfelmoſt oder Cider, zu zerſtoßen oder zermalmen pfleget. Nimm ferner Sauerteig und eben ſoviel Kleyen von Waitzen, rühre beydes in einem Zuber mit warmen Waſſer, welches nicht zu heiß iſt, zuſammen. Hierzu ſchütte die klein geſtoßenen Aepfel, und rühre ſie mit der vorigen Maſſe vom Boden herauf fleißig unter einander. Das Gefäß muß nicht zu voll geſchüttet, ſondern einige Spannen hoch leer gelaſſen werden. Nach der ganzen Vermiſchung wird noch etwas warmes Waſſer aufgegoſſen. Hiemit müſſen die Aepfel an die 3 Wochen ſtehen, wenn ſie aber faul, oder nahe daran geweſen ſind, etwa nur vierzehn Tage.

Nach dieſer Zeit wird die Maſſe in die Deſtillirblaſe, wie mit dem Getraide geſchieht, geſchüttet, und bey gelinder Hitze abgebrannt. Die Deſtillation muß ganz mäßig ſeyn, und ſchmecket nur ganz wenig nach Brandtwein.

Hat man nun ſo viel Lutter erhalten, daß es genug iſt, um eine Blaſe voll zu rectificiren, oder der zweyten Deſtillation zu unterwerfen, ſo verfähret man damit, wie zuvor beym Kornbrandtwein iſt geſaget worden, und man muß immer die Hauptregel behalten, daß auch hier nicht bey der Läuterung zu viele Hitze unter der Blaſe ſey. Man kann auch ſolchen Obſtbrandtwein mit Wachholderbeeren oder andern wohlriechenden Kräutern läutern wie man will.

Nach dieſer Art kann man mit andern Obſtarten auch verfahren, als Birnen, Pflaumen, Pfirſichen u. ſ. w. Nur muß man ſich hüten, daß nicht zuviel Waſſer aufgegoſſen werde. Man kann die Tage ſo

genau nicht angeben, wie lange die zur Gährung angeſtellte Früchte ſtehen müſſen. Denn ſie können bald einige Tage länger, bald weniger ſtehen, nachdem der Ort, wo ſie ſind, kalt oder warm iſt, ehe ſie anfangen zu gähren und ſauer zu werden. Das Feuer muß bey keiner Obſtart im Anfange zu ſtark werden, und bedarf daher einer beſtändigen Aufſicht. Will man die Obſtbrandtweine, welche viel Phlegma bey ſich führen, mehr als einmal rectificiren, ſo erhält man deſto beſſern ob ſchon wenigern Brandtwein.

Wenn das Obſt in die Deſtillirblaſe aus dem Gährungsgefäße übergetragen wird, ſo muß die Blaſe oben beynahe eine halbe Elle leer bleiben, das Feuer untergemacht, und das Gut in der Blaſe mit einem Rührholze ſo lange herumgerühret werden, bis man dieſes Holz am unterem Theile mit bloßer Hand, wegen ſeiner Hitze, nicht angreifen kann, da es denn Zeit iſt, den Helm aufzuſetzen, und ſolchen nebſt den Röhren zu verſchmieren.

Es kann auch das Obſt, wenn man nicht viel hat, oder wenn man von Zeit zu Zeit aus der Obſtkammer das faule Obſt ausſuchet, unter die Körner gemiſchet, und damit zugleich abgebrannt werden.

B. Brandtwein, aus Birnen, Pflaumen und Beeren.

Man thut von den vorgenannten klein zerſtoßenen Früchten in ein Faß, und ein wenig Wein- oder Bierhefen dazu, und läßt es faſt ganz verſchloſſen ſo gähren, daß es etwa alle 24 Stunden tüchtig umgerühret wird. Wenn die Maſſe nach der Abgährung recht weinhaft riechet, aber nicht in Eſſig übergeht, ſo ſpündet man das Faß feſte zu, und brennt es zur beliebigen Zeit, wovon man mehr und beſſern Brandtwein erlanget.

langet. Man kann die Aepfel zum Brandtwein eben ſo behandeln.

Unter den Beeren verſteht man Stachelbeeren, Johannisbeeren, Brambeeren u. ſ. f. Der Brandtwein von Johannisbeeren, wenn er zwey bis dreymal rectificiret wird, hat unter allen den Vorzug, Vogelbeeren, oder Ebereſchen, Hollunderbeeren und mehrere dergleichen ſind auch gut zu Brandtwein. Nur muß man die Beeren wohl zerſtoßen, und keine ganz laſſen.

C. Brandtwein aus Treſtern, (Hülſen von ausgepreßten Weintrauben.)

Man füllet, wie der Würtenbergiſche Landwirthſchaftskalender beſagt, in dortigen Weinländern die Deſtillirblaſe bis an den Hals, und ſchüttet auf zwey Butten Treſter etwa 6 Maas Waſſer, oder noch beſſer, lauter Weinhefen, oder $\frac{1}{3}$ Weinhefen und $\frac{2}{3}$ Waſſer. Man lutire einen Helm, deſſen Mündung 14 Zoll weit iſt, und der 4 Röhren hat, und lutire ihn wohl auf der Blaſe. Man kann 2 Kühlfäſſer und 2 Vorlagen (Recipienten) anbringen, ſchnell deſtilliren, und brauchet wenig Holz. Das vornehmſte iſt, daß man nicht einen Topf unterſetze, und mit einem Tuch bedecke, da das Beſte verloren geht, ſondern man muß ans Ende der Kühlröhre eine große Vorlage anlutiren, und darin auffangen, was in Dämpfen geht, und hernach, wanns in Tropfen geht, eine andere Vorlage anlutiren. Jenen Vorſprung nimmt man beſonders, und man bekommt mehr und beſſern Geiſt nach ſolcher Verfahrungsart.

Den Vorſprung läutert oder rectificiret man, aber NB. in gläſernen Gefäßen bey gelindem Feuer. Erſtlich nimmt man zu 16 Pfund deſſelben 3 Pfund Pottaſche, läßt es 4 Wochen ſtehen, ſchüttelt es zu Zeiten

um, und deſtilliret es aus einem hohen Kolben. Was in Dämpfen geht iſt das Beſte, und beſonders zu thun. Zu dieſem thut man eben ſo viel Brunnen- oder Regenwaſſer dem Gewichte nach, läßts etliche Wochen ſtehen, deſtillirt es wieder alſo, und nimmt die erſte Hälfte, die herüber geht. Dieſe iſt der allerkräftigſte rectificirteſte Weingeiſt. Eben ſo erhält man ihn auch aus dem Obſte.

Noch iſt zu erinnern, daß die in die Deſtillirblaſe gebrachte Treſter im Anfange umgerühret werden müſſen, wie ſolches oben von andern Brandtweinsmaſſen gelehret worden, damit ſie nicht anbrennen. Man rühret auch hier ſo lange, bis man das Rührholz an dem unterſten Ende nicht mehr mit der bloßen Hand der Hitze wegen anfaſſen kann, worauf der Helm aufgeſetzet und verſchmieret wird.

Da zuvor geſaget worden, daß man mit dem Obſte auch wie mit den Treſtern verfahren könne, um den beſten Brandtwein davon zu erlangen, ſo iſt noch zu wiſſen, daß man überhaupt von dem Obſte mehr und beſſern Brandtwein bekomme, wenn man bey dem zweyten und den folgenden Bränden den ungeläuterten Brandtwein wieder dazu gießt, den man vom vorigen Brande erhalten hatte.

D. Brandtwein aus Ertüffeln, Mohrrüben und Kürbiſſen.

Vorgedachter Kalender berichtet, wie man in Schwaben aus Ertüffeln Brandtwein verfertige, und zwar alſo: Man gießt $\frac{1}{4}$ Würt. Simri geſchrotenes Gerſtenmalz und $\frac{1}{4}$ Kleyen mit 6 Maas (Würt.) kalten Waſſers an, hierauf gießt man 6 Maas ſiedend Waſſer zu, und rührt es wieder. Sodann thut man 2 Simri wohl geſottene und zu einem Brey zerdrückte

Ertüf-

Ertüffeln darzu, gießt 15 Würt. Maas ſiedenden Waſſers ebenfalls darzu, rührt alles unter einander, und decket es wohl zu.

Nachdem es 3 Stunden ſo geſtanden, ſo kühlet man es durch Zugießung 30 Würt. Maaße Waſſers ab, und miſcht ¼ Würt. Maas gute Bierhefen (oder auch Hefen der Bäcker zur Semmel, welche man das Hefenſtück nennet) darein, rührts, decket es zu, und läßt es ſtehen, bis es fällt, d. i. die heraufgeſtiegene Haut zu Boden ſinket, welches meiſtens in 3 bis 4 Tagen geſchieht. Sodann brennt man auf gewöhnliche Weiſe den Brandtwein daraus; wobey aber zu merken iſt, daß es beym Brennen gern ſteigt. Ehe man die Deſtillirblaſe aus der gegohrnen Maſſe füllet, ſo rühret man dieſe vorher um. Man erhält von dem obigen Einſatz der 2 Simri Erdbirnen gegen 2 Maas guten Brandtwein. Man erhält mehr Brandtwein, wenn man Habermalz ſtatt Gerſtenmalz nimmt, und ſo auch, wenn man ½ Simri im Backofen gedörreter Ertüffeln zu 1½ Simri grüner oder geſottener nimmt. Es iſt wahrſcheinlich, daß man von lauter gedörreten Ertüffeln den meiſten Brandtwein bekommen wird. Zieht man den ſchon geläuterten Brandtwein noch einmal, nachdem man eben ſo viel rein Waſſer darzugethan, herüber, ſo wird er im Geſchmack und Geruch beſſer.

Da in dieſer Vorſchrift Würtenbergiſches Maas vorkömmt, ſo iſt zu wiſſen, daß ein Simri 1105 Par. Cubiczoll, ein Maas aber 94½ Par. Cubiczoll enthalten.

Mit größerm Vortheile aber wird aus **Mohrrüben** Brandtwein deſtilliret, welche um die Hälfte mehr Brandtwein, als die Ertüffeln, geben, weil ſie mehr geiſtige Theile enthalten. Man läßt ſie entweder klein ſtoßen in einem Zuber und gähren, oder noch beſ-

ſer preßt man aus den klein geſtoßenen Rüben den Saft, kocht ihn, und läßt ihn gähren. Mit Kürbiſſen kann man eben ſo verfahren, wenn man die Menge hat.

E. Brandtwein aus Hefen.

Sowohl Bier- als Weinhefen werden gebrauchet, um davon guten Brandtwein zu deſtilliren. Gemeiniglich iſt das Verfahren hiebey dieſes, daß man die Blaſe damit ſo anfüllet, damit der dritte Theil derſelben etwa leer gelaſſen wird. Wenn Feuer unter die Deſtillirblaſe angemachet worden, rühret man die Materie wohl um, daß ſie nicht anbrenne: und zwar ſo lange, bis die Hefen anfangen in die Höhe zu gehen, worauf das Feuer eilends aus dem Ofen gezogen, und ganz vermindert wird, daß die Hitze nicht mehr treiben kann. Der Blaſenhut wird zugleich aufgeſetzet und nebſt den Röhren verſtrichen, und zugleich die Vorlage angebracht. Hierauf wird bey mäßigem und gebührlich regierten Kohlfeuer das Geiſtige aus den Hefen herübergezogen. Wenn aber die Hefen, eine Blaſe voll nach der andern, alle abgezogen worden, und ſo viel Lutter beyſammen, daß es zur Läuterung hinlänglich, ſo wird die Blaſe ſauber gereiniget, und zur Rectification geſchritten. Man nimmt auch wohl Nägelein, Ingwer, Calmus, Zimmt und dergleichen Gewürze, klein zerſtoßen oder geſchnitten, auch wohl etwas Salz darunter gemenget, oder wohl gar auch calcinirten Weinſtein dazu, ſchüttet es zuſammen in die Blaſe, gießt alsdenn die obgedachte deſtillirte Subſtanz darüber, und treibt mit ganz gelindem Feuer den Spiritus hervor, und zieht ihn von dem Phlegma ſo ab, bis man am Geſchmacke merket, daß mit der Rectification nun aufzuhören, und das Phlegma in der

der Blaſe zurückzulaſſen ſey. Und hieran hat man einen recht guten Brandtwein.

Wenn man geringen, umgeſchlagenen, verdorbenen Wein in Brandtwein verwandeln will, ſo verfähret man damit gleichfalls auf nur beſagte Weiſe.

IV. Bereitung des Aquavits.

Aquavit, oder Stärkwaſſer, (Aqua vitae) iſt diejenige Flüſſigkeit, welche gemeiniglich von dem beſten Brandtwein, Kräutern, Blumen und Gewürze bereitet wird.

Es werden aber die Aquavite entweder deſtilliret, wenn auf beliebige Species guter abgezogener Brandtwein (abgezogenen Brandtwein nennt man in gemeinem Leben ſolchen, der mehr als einmal rectificiret, oder abgezogen worden) in einem wohl verbundenen Gefäße einige Zeit geſtanden, und ſodann in den Deſtillirgefäßen behutſam abgezogen wird. Man kann aber auch auf die erwählten Species guten abgezogenen Brandtwein gießen, ſolches 14 Tage in dem Glaſe oder in der Flaſche zuſammenlaſſen, in warmer Aſche, oder warmen Sande, an die Sonne, oder an dem Ofen hinſtellen, täglich umrühren, oder umſchütteln. Wann nun ſodann die beſte Kraft aus den Ingredienzien herausgezogen, und der Spiritus abgegoſſen, auch die Species wohl ausgedrucket worden, ſo wird der Aquavit filtriret, und zum Gebrauch weggeſetzet. Es kann auch wohl zum zweytenmale Brandtwein auf die Species gegoſſen werden, welcher aber nun weniger ausziehen kann.

Die deſtillirten Aquavite ziehen die Kräfte der Species beſſer aus, als die bloße Infuſion. Auf dieſem letzterem Wege hat man aber die wenigſte Mühe, und beſorget ſolches nur als ein Nebenwerk in der Stu-

be etwa an der Sonne oder dem Ofen. Setzt man aber das Gefäße auf dem Ofen, ſo muß Sand untergelegt werden, damit es nicht zerſpringe. Es ſollen nun die bekannteſten Aquavite beſchrieben werden.

1) Weingeiſt.

Nimm Weinſteinſalz ein Pfund (andre nehmen ſtatt deſſen ſo viel Pottaſche) ſchütte acht bis zehen Pfund Brandtwein darauf, und treibe ihn durch die Sandcapelle in dem Kolben über. Man machet ihn auch in gewöhnlichen Blaſen, allein er ſchmecket davon leicht nach Kupfer, und iſt eben deßhalb in Beziehung auf die Geſundheit verdächtig zu halten. Man nennt ſonſt den auf dieſe Art bereiteten Weingeiſt auch alcaliſirten Spiritus Vini, und bedienet ſich deſſen zu Bereitung mancher Aquavite.

Will man aber keinen alcaliſirten Spiritus Vini haben, ſo nimmt man recht guten Kornbrandtwein, oder welches noch beſſer, Weinhefen, oder Franzbrandtwein, und läßt ihn in der Deſtillirblaſe ſo lange herübergehen, bis er weislich kömmt, und nicht mehr ſtark ſchmecket.

2) Doppelter Kümmelaquavit, Polniſcher oder Danziger Kümmelaquavit.

Nimm 1 Pfund guten Wieſenkümmel, oder
4 Loth Anies
4 Loth Fenchel
3 Loth Violenwurzel
4 Loth trockene Zitronſchalen.

Dieſe Species werden zuſammengeſchnitten und geſtoßen, hernach drey Kannen oder Maas von dem Nr. 1. beſchriebenen Weingeiſt darauf gegoſſen, über Nacht einge-

eingeweicht, zuſammen ſtehen laſſen, des folgenden Tages noch zwey Maas Brunnenwaſſer zugegeben, in einer kupfernen Blaſe herüber deſtilliret, bis es beginnt weiß wie Milch zu kommen, und nicht mehr ſtark ſchmecket. Nach dieſem werden zwey Pfund Zucker genommen, in einer Kanne reinen Brunnenwaſſers aufgekochet; wenn dieſes erkaltet, zu dem übergezogenen Kümmelſpiritus gegoſſen, wohl unter einander gemiſchet und gekoſtet, ob es die rechte Aquavitſtärke hat, daß man es trinken kann. Iſt es noch zu ſtark, ſo kann man noch ein halb Nößel, oder auch wohl ein ganzes nach Proportion darunter gießen, bis es eine Stärke hat, die erträglich iſt.

Nach der Miſchung pfleget der Aquavit ſehr trübe und weiß zu werden, man hat ſich aber daran nicht zu kehren. Er wird ganz klar, wenn man ihn einige Tage ſtehen läßt, oder durch Löſchpapier filtriret.

In Anſehung des Zuckers brauchet man ſich eben nicht nach der Vorſchrift zu richten, indem man mehr oder weniger nehmen kann, nachdem man es ſüße haben will. So kann man auch die Hälfte auf einmal nur deſtilliren, wenn das Vorgeſchriebene zu viel wäre.

3) Polniſcher oder doppelter Aniesaquavit.

Nimm 1 Pfund Anies,
4 Loth Kümmel,
3 Loth Violenwurzel,
$3\frac{1}{2}$ Loth trockene Zitronſchale.

Dieſe Species zuſammen geſchnitten und geſtoßen, und mit 3 Kannen des vorgeſchriebenen Spiritus Vini und 2 bis 3 Maas Brunnenwaſſer zuſammenherüber deſtilliret, wie beym Kümmelaquavit. Uebrigens wird mit dem Zucker und allen ſo verfahren, wie bey dem Polniſchen Kümmel gemeldet worden.

Man kann dieſe vorgeſchriebenen Aquavite auch mit Brandtwein machen, daß man nicht nöthig hat, Spiritus Vini dazu zu deſtilliren. Man darf nur an ſtatt der 3 Kannen Spiritus Vini und Brunnenwaſſers, 6 Kannen gemeinen oder Franzbrandtwein nehmen, und ihn mit den gemeldten Species abziehen, ſodann mit Zucker verſüßen. Aber es iſt beſſer, wenn man den Brandtwein, wie vorgemeldet, erſt beſonders abzieht, und dann etwas Brunnenwaſſer zum Spiritus Vini thut, damit die Species, oder was in der Blaſe zurückbleibt, nicht anbrenne, ſo bekömmt er einen reinern Geſchmack, als mit purem Kornbrandtwein.

4) Roſſolis.

Dieſer Aquavit, oder ſüßer Liqueur wird in Italien viel getrunken, und iſt auch bey den Italiänern, die ſich hin und wieder in unſern deutſchen Städten mit ihren Schleckereyen niedergelaſſen, zu bekommen. So gar die Juden treiben hin und wieder mit dieſem Liqueur Handel, und es iſt leicht zu denken, daß man von betrüglichen Leuten oft ein ſolches Gemiſche mit mehr als einem Thaler die Bouteille bezahlen müſſe, welche nicht eines Viertelthalers werth iſt.

Es iſt daher beſſer, wenn man auf dieſen und andre dergleichen Liqueurs hält, ſich ſolche ſelbſt zu bereiten. Man hat aber ſehr viele Arten der Roſſolis zu bereiten, und man ſieht oft auf vornehmen Tafeln an die drey bis vier Arten zugleich ſtehen, um die verſchiedenen Liebhaber zu vergnügen. Die bekannteſten Bereitungsarten aber ſind folgende:

a) Nimm langen Pfeffer ein halb Quentgen,
Anies 1 Loth,
Corianderſaamen 1 Quentgen,
Zimmt, vom beſten, 3 Loth,

Nelken,

Nelken, $1\frac{1}{2}$ Quentgen,
Muskatenblüthe, 1 Quentgen,
Eine friſche ganze Zitrone,
Eine friſche ganze Pomeranze.

Dieſe Species zuſammengeſchnitten und geſtoßen, über Nacht zwey Maas des vorhergemeldten Spiritus Vini geweicht, hernach noch zwey Maas Brunnenwaſſer dazu gethan, und deſtillirt wie das Vorige. Nachdem ein Pfund Zucker genommen, mit einem Maas Roſenwaſſer aufgekochet, und wenn er kalt worden, unter das herüberdeſtillirte gegoſſen und gekoſtet, ob es noch etwa zu ſtark iſt. Iſt es noch zu ſtark; kann man noch ein halb Nößel oder mehr Brunnenwaſſer dazu gießen, bis es recht ſchmecket. Man kann auch ſtatt Roſenwaſſers lauter Brunnenwaſſer nehmen, doch iſt das Roſenwaſſer vorzuziehen. Hernach ein Quentgen Cochenille und ein Quentgen Alaun genommen, beydes wohl klar in einem Mörſer oder einer Reibeſatte gerieben, und unter den nur beſchriebenen Roſſolis gethan, etliche Tage ſtehen laſſen, ſodann aber durch Löſchpapier oder ſonſt klar abgegoſſen, wovon die ſchönſte rothe Farbe entſtehet. Sollte die Couleur noch nicht roth genug ſeyn, ſo kann man noch etwas Cochenille dazu thun. Will man es wohlriechend haben, darf man nur ein paar Gran Biſam in einem Läppchen hineinhängen.

b) Nimm Ambra Griſ. 1 Quentgen,
Moſchi Alexandrini einen halben Scrupel, reibe es wohl unter einander mit einem wohlriechenden Spiritus Roſarum (Roſenwaſſer) daß es wie ein Brey werde.
Confectio Alkermes 1 Loth,
Weißer Zuckerkand, in Roſenwaſſer zerlaſſen, und zur Conſiſtenz eines Juleps gekochet, anderthalb Loth

Spiritus

Spiritus Vini, der nicht rectificiret iſt, 4 Pfund

Gieß und menge erwähnte Ingredienzien wohl unter einander, thue es in ein geraumes Glas, verwahre deſſen Mundloch wohl mit einer zweyfachen Rindsblaſe, ſetze es etliche Tage in Digeſtion, filtrire es hierauf, und bewahre es zum Gebrauch. Will man es ſchön roth haben, ſo nimmt man Klapperroſen, die gemeiniglich unter dem Waizen wachſen, thut das Schwarze davon, und läßt das Uebrige in Roſſolis oder einem andern Aquavit liegen, ſo wird es ſehr ſchön davon.

c) Nimm des feinſten Zuckers 1½ Pfund,
Zimmt, ½ Loth,
Nelken, 4 oder 5 Stück,
Weiß Sandelholz, für 1 Groſchen,
Die gelbe Schale von einer Limonie,
Muſcus, 6 Gran,
Ambra, eben ſo viel,
Klarer ſchwacher Brandtwein,
Das Weiße von einem Ey.

Dieſes alles muß unter einander gemenget, hierauf filtriret, und zum Gebrauch aufbewahret werden.

d) Wenn man eine Kanne guten Brandtwein nimmt, anderthalb Pfund Zucker, gemein Waſſer, oder an deſſen ſtatt Ehrenpreiswaſſer 3 halbe Nößel, läßt in ſolchem Waſſer den Zucker kochen, bis er faſt ein Syrup wird, nimmt hernach fein zerſtoßenen Zimmt 1 Loth, thut ſolchen in den gekochten Syrup, machet ihn mit Biſam an, ſo iſt es fertig. Der Muſcus oder Biſam, etwa 2 Gran, muß mit einem Loth Zuckercand und etwas Roſenwaſſer gerieben, und ſo darüber gethan werden.

e) Nimm 2 Maas Spiritus Vini, 2 Loth Zimmt, und halb ſo viel Nelken, laß es nur 24 Stunden in

dem Spiritus ſtehen, alsdann 3 Pfund Canarienzucker in einer Kanne Brunnenwaſſer zerlaſſen, und über das Feuer geſetzet, aber nicht eher abgeſchäumet, bis der Zucker völlig geläutert werden ſoll; hernach ein halb Loth Cochenille im Mörſer klein geſtoßen, 14 oder 15 Tropfen Oleum Tartari darin getröpfelt, und ferner des Spiritus Vini, ſo viel dazu gegoſſen, als zur Ausziehung der Tinctur genug iſt, ſo wird dieſe innerhalb 24 Stunden eine ſchöne Farbe haben, den Roſſolis nach Belieben damit zu färben. Weiter nimm 4 Gran Ambra Griſ. 2 Gran Muſcus, reibe beydes mit ein wenig Zuckerkand unter einander, thue es in ein Gläsgen, und gieß darauf ein halb Loth Spiritus Roſarum, laß es auch 24 Stunden ſtehen, miſche es mit Roſſolis, und laß es durch ein ſauber Tuch laufen.

f) Nimm einige Maas Brunnenwaſſer, laß es wohl kochen, und faſt wieder laulicht werden. Nimm hernach einerley Art wohlriechender Blumen, blättere ſie ab, und lege die Blätter in einen Topf, gieß von dem Waſſer darauf, bis die Blätter bedecket ſind, und mache es mit andern Blumenblättern eben ſo, und begieße ſie mit Waſſer, ſo wird ſolches, indem es darauf erkaltet, den Geruch der Blumen an ſich ziehen. Dieſe muß man hernach mit einem Schaumlöffel ſauber herausnehmen und abtröpfeln laſſen. Endlich gießt man alles ſolches Waſſer in ein Gefäß zuſammen, und auf jedes Maas Waſſers nimmt man ein Maas guten Brandtwein, thut 4 Maas zuſammen, hierzu noch anderthalb Maas geläuterten Zucker, etwas Zimmtwaſſer, und auch Anieseſſenz. So das Roſſolis etwa zu ſüße würde, kann man mehr Brandtwein hinzuthun, hierauf noch etwas Ambra und Muſcus, worauf es, nachdem es filtriret worden, fertig iſt, und ſich ſehr lange halten kann.

g) Das

g) Das ſchwache Roſſolis, welches auch di Populo genannt wird, zu machen, verfähret man wie bey der vorhergehenden Art, nur daß man mehr gekochtes Waſſer und weniger Brandtwein nimmt.

Anmerkungen.

aa) Bey Zubereitung aller Arten von Roſſolis muß man wohl in Acht nehmen, daß man den Zucker, indem man ihn läutert, nicht zu viel kochen laſſe, weil er ſich ſonſt in dem Roſſolis candiſiret, und Wolken darin machet.

bb) Wer den Ambra zu dieſen Liqueurs wohl präpariren will, daß er darinn nicht mehr Wirkung thue, als alle Eſſenzen, der muß nehmen 4 Gran Muſcus, eben ſo viel Ambra, und feinen Hutzucker, eines Eyes groß, ſolches alles wohl zuſammen pulveriſiren, und zwar in einem ſteinernen Mörſel, folgends aber in vielem Papier gewickelt zum Gebrauch verwahren.

cc) Den Zucker recht zu läutern, darf man nur in eine Pfanne 3 Nößel Waſſer mit dem Weißen von einem Ey thun, es wohl unter einander rühren, hernach 6 Pfund Zucker nehmen, in ſolches Waſſer werfen, und ihn darinn ſchmelzen laſſen und ſieden. Er muß aber immer mit dem Schaumlöffel umgerühret werden, daß er ſich nirgends anlege. Wenn er im Sieden aufſteigen will, ſo muß man ihn mit Zugießung kalten Waſſers von Zeit zu Zeit dämpfen, worauf er vom Feuer genommen, und durchgeſeihet wird.

5) Chemnitzer Luftwaſſer.

Nimm Alantwurz 3 Loth,
Benedictenwurzel ½ Loth,

Enzian,

Enzian, Jngwer, jedes 5 Quentgen
Zimmt, Cardamom, jedes 1 Loth
Salbey, Mayeran, Jſop, Eybiſchkraut, goldner Wiederthon, Huflattich, Scabioſen, jedes eine Hand voll.
Violenwurz, Engelſüßwurz, Süßholzwurzel jedes ein Loth,
Fenchelſaamen 5 Quentgen,
Sebeſten, oder ſchwarze Bruſtbeeren, 1 Loth,
Rheiniſchen- oder Franzbrandtwein 3 Pf. oder anderthalb Kanne.
Rectificirten Brandtwein 2 Pfund oder 1 Kanne.
Brunnenwaſſer 6 Pf. oder 3 Kannen.

Miſche alles, und zerſtoße obige Species gröblicht, und gieße den Brandtwein darüber, laß es etliche Tage ſtehen und weichen, alsdenn wenn man ſolche Species in die Blaſe thut, ſo gießt man das Brunnenwaſſer darzu, läßt 5 Kannen herübergehen, und giebt mit Saffran die gelbe Farbe, verſüßet aber den Liqueur mit Zucker. Man kann auch mit 8 Gran Biſam, welcher mit ein wenig friſchem Waſſer wohl aufgelöſet und dann mit Zucker abgerieben iſt, darzu thun. Wenn dieſer Liqueur mit Biſam verſtärket worden, ſo nennet man ihn **vollſtändig**, da er ſonſt auch ohne ſelbigem gefunden wird.

6) Perſico.

Nimm des No. 1. gedachten Spiritus Vini 2 oder $\frac{1}{2}$ Maas
Grüne Pfirſichblätter, 4 bis 5 Hände voll,
Drey Nößel friſch Brunnenwaſſer.

Deſtil-

Deſtillire dieſes in einer Blaſe, man muß aber zuſehen, damit zuletzt kein weißlicht Waſſer, oder Phlegma, dazu komme; hebe dieſes auf zum folgenden Gebrauch.

Nimm ausgeſcheelte Pfirſichkerne,
Bittre Mandeln, jedes 1 Viertelpfund,
Friſche Kuhmilch 1 gutes Maas.

Stoße oder reibe die Mandeln und Pfirſichenkerne zu einer Milch wohl unter einander, hernach durch ein Tuch gepreſſet, und ein halb Pfund geſtoßenen Zucker dazu gethan, und unter den vorbeſchriebenen Pfirſichblätterbrandtwein gemiſcht, etliche Tage unter einander ſtehen laſſen, daß es klar wird, auch wohl durch ein Löſchpapier gegoſſen.

Man kann auch die Mandeln und Pfirſichenkerne völlig weglaſſen, und dagegen Pflaumenkerne nehmen, welche man im Herbſte beym Pflaumenmußkochen in Menge haben, und zum künftigen Gebrauche aufbewahren kann. Der Liqueur ſchmeckt davon beſſer, und ſcheint auch dienlicher zu ſeyn.

Man kann auch den Liqueur ſo machen. Kirſchkerne zwey Loth, Pflaumenkerne eben ſo viel, Kümmel ein Loth, alles gröblich zerſtoßen, und mit 3 Quart Brandtwein deſtilliret, abgeſüßet, und ihm eine blaue Farbe mit Lackmuß gegeben.

7) Kaiſer Karl des V. Hauptwaſſer.

Nimm friſche Rosmarinblüthe, oder nur die Blätter, eine Hand voll,
Salbey, Roſenblätter, die Dolden vom Mayeran, Lavendel, Mayenblümlein, jedes eine Hand voll.
Cubeben, Muskatenblüthe, Cardamom, Zimmt, Paradieskörner, jedes ein Loth.
Nelken, 1 Quentgen.

Dieſe

Dieſe Species zerſchnitten und zerſtoßen mit 3 Quart Brandtwein deſtilliret, und hernach abgeſüßet.

8) Maſtixwaſſer.

Nimm der beſten Maſtixkörner 6 Loth,
Galgant und Zitwerwurzel, Cardamom und Zimmt, jedes ein Loth,
Nelken, Aloesholz, Coſti Arabici, jedes ein halb Loth.

Dieſe Species zerſchnitten und zerſtoßen mit 3 Quart Brandtwein deſtilliret, und hernach abgeſüßet.

9) Carminativ, Aqua Carminatiua, Kolik- oder Windwaſſer.

Nimm Römiſche Camillen ſechs Hände voll,
Die äußere Schalen von Pomeranzen fünftehalb Hände voll,
Wermuth, Tauſendgüldenkraut, Fieberklee, jedes eine Hand voll,
Dillſaamen, 4 Loth,
Anis, Fenchel, Kümmel, 2 Loth.

Zerſchneidet und zerſtoßet alles, maceriret (weichet) es 8 Tage in 8 Pfund Brandtwein, und deſtilliret es.

10) Pomeranzeneſſenz.

Die jungen grünen häufig abfallenden Pomeranzen genommen, in Viertel zerſchnitten, ſodann auf zwey Hände voll ein Maas Spiritus Vini, oder Franzbrandtwein gegoſſen, es 14 Tage an der Sonne oder an dem warmen Ofen ſtehen laſſen, alle Tage herumgeſchüttelt, ſodann aber zum Gebrauch hingeſetzet.

Man kann auch die getrockneten jungen Pomeranzen, etwa ein Viertelpfund mit einem guten Nößel

Spiritus Vini einige Tage in gelinder Wärme ſtehen laſſen, hernach durchſeigen und wegſetzen.

11) Ratafia.

Unter dieſen Namen verſteht man einen Liqueur oder Aquavit, welcher gemeiniglich von mancherley Baum= und Gartenfrüchten theils mit, theils ohne Zuſetzung gewiſſer Gewürze bereitet wird.

a) Ratafia von Kirſchen.

Nimm ungefähr zwey bis drey Mäßen ſchwarze Kirſchen, ſtoße ſie in einem ſteinernen Mörſel klein, ſetze ſie zwey Tage in den Keller, daß ſich der Saft fein abſondert, hernach denſelben durch ein Tuch ausgepreſſet, und die zurückgebliebenen Hülſen oder Kerne in eine Blaſe gethan, vier bis fünf Kannen Franzbrandtwein darauf gegoſſen, und herüber ohne Waſſer deſtilliret. Hernach nimm von dieſem deſtillirten Spiritus zwey Kannen; Kirſchſaft eine Kanne, oder auch etwas mehr; ein Pfund Zucker zuvor klein geſtoßen und im Safte aufgelöſet. Miſche es wohl unter einander, ſo iſt es fertig.

Auf eine andre Weiſe wird dieſer Liqueur ſo gemachet. Man zerſtößt zwey Pfund Kirſchen, thut ſie mit zwey Kannen Brandtwein in ein Gefäße, machet es feſt zu, und läßt es vier bis fünf Tage ſo vermacht ſtehen. Zu Ende derſelben werden die Kirſchen durch ein leinen Tuch gedrucket, ein halb Pfund Zucker, etwas Zimmt, Muskatenblumen und weißer Pfeffer hinzugethan, die Kerne auch beſonders geſtoßen und ebenfalls dazu gefüget.

b) Ratafia von Maulbeeren auch Hindbeeren.

Dieſer Liqueur kann nach der letzt beſchriebenen Kirſchenratafia gemachet werden. Kürzer kömmt man

man davon; wenn man geſottenen Maul- oder Hindbeerenſaft in Vorrath hat. Man thut davon ein wenig in Brandtwein, und verſchönert ihn mit Ambra, Zimmt, Moſchus, Muskatenblumen, Cardamom, oder anderm Gewürze, wozu man Belieben hat. Das Verſüßen mit Zucker iſt nicht aus der Acht zu laſſen.

c) Ratafia von Johannisbeeren, Hindbeeren und Kirſchen.

Nimm rothe Hindbeeren und Johannisbeeren, jedes gleich viel, ſchwarzer ſaurer recht reifer Kirſchen zweymal ſo viel, als der vorigen zuſammen; zerknirſche alles wohl, und treibe es durch einen Haarſieb oder Durchſchlag. Auf zwey Maas dieſes Safts nimm ein Maas Brandtwein, und zu jedem Maas zwölf Loth Zucker, etliche Stangen Zimmt, vier Nelken, eben ſo viel Pfefferkörner, alles klein geſtoßen, thue es in ein wohlverwahrtes gläſernes oder ſteinernes Geſchirr.

d) Ratafia von Quitten.

Reibe ſchöne friſche Quitten auf einem Reibeiſen, drücke ſie durch ein härnes Sieb, oder welches beſſer iſt, bringe das geriebene in einem Tuche unter einer Preſſe, und zwinge den Saft heraus. Hat der Saft ein wenig geſtanden, ſo nimm ſo viel Brandtwein als Quittenſaft, und auf ein Maas ein Viertelpfund Zucker, Nelken, Zimmt, Muskatenblumen und Coriander nach Proportion, laß es eine Zeitlang in gelinder Wärme ſtehen, und verwahre es in Bouteillen.

e) Weißer Ratafia von Aprikoſen, Pfirſich- oder Kirſchkernen.

Auf ein Maas Brandtwein nimm fünf Loth zerſtoßene Kirſch- Pfirſich- oder Apricoſenkerne, oder ſtatt derſelben ſüße Mandeln und Pflaumenkerne, mit wenigem Zimmt, Nelken und Coriander, laß es eine Zeitlang alſo ſtehen, und ſeige es endlich durch ein Tuch, worauf es aufbewahret wird.

f) Ratafia von Selleri.

Nimm Selleriſaamen, und etwas von den Wurzeln, thue auf ein Pfund ein Maas Brandtwein und ein Viertelpfund Zucker dazu; laß es in gelinder Wärme acht bis zehn Tage ſtehen, ſchüttele das Gefäße, darin es ſteht, alle Tage, filtrire es durch ein Löſchpapier, und verwahre es in Bouteillen.

Auf eben dieſe Art wird auch ein Ratafia von bloßem Dillſaamen bereitet. Man machet auch welchen von Wachholderbeeren, Orangenblüthen und dergleichen, und man darf nur obige Vorſchrift hiezu ebenfalls befolgen.

12) Orangenaquavit.

Nimm Spiritus Vini, und Brunnenwaſſer, jedes ein Maas,

Friſche Semmelkrumen für 6 Pfennige.

Dieſes fein ſauber deſtilliret, daß zuletzt kein Waſſer oder Phlegma mit dazu laufe. Nimm hernach vom beſten Orangenwaſſer 1 Maas, feinen Zucker 1 Pfund. Den Zucker fein klar geſtoßen, und kalt unter das Waſſer gethan, und denn den über Semmel deſtillirten Spiritus auch dazu, und wohl unter einander gerüttelt.

13) Zimmtwaſſer.

Nimm von dem beſten Zimmt zwölf Loth klein geſtoßen. Dieſen über Nacht in einem Nößel Spiritus Vini und fünf Kannen Wein eingeweicht, hernach deſtillirt ſo lange es ſtark ſchmecket, nachdem ein halb Pfund Zucker kalt darunter gemiſcht.

Man kann hierin die Hälfte oder ein Viertheil nehmen, wenn man nicht auf einmal ſo viel haben will.

14) Cardamomaquavit.

Nimm Cardamom in Schalen, 2 Loth,
Nelken, anderthalb Quentgen.
Zimmt, ein halb Loth,
Zitronſchalen, 1 Loth.

Dieſes zuſammen klein geſtoßen, mit anderthalb Maas Spiritus Vini und ſo viel Waſſer deſtilliret, hernach aber mit anderthalb Viertelpfund Zucker, welcher zuvor in einer Kanne Brunnenwaſſer angekochet worden, abgeſüßet.

15) Krauſemünzenaquavit.

Nimm friſche oder trockne Krauſemünze vier Hände voll, guten Kornbrandtwein drey Maas, dieſes zuſammen deſtilliret, hernach mit drey Viertel oder ein halb Pfund Zucker, welcher in einer Kanne Waſſer aufgekocht, gemiſcht und abgeſüßet.

Will man es grün haben, ſo thut man eine Hand voll Bärenklaukraut hinein, wovon eine ſehr ſchöne grüne Couleur entſteht.

16) Londner Bitterwaſſer.

Enzianwurzel anderthalb Pfund, Fieberklee, Tauſendgüldenkraut, jedes ein Viertelpfund, kleine

friſche aber noch unreife Pomeranzen vier Loth; maceriret alles gröblich zerſchnitten in 12 Pfund Brandtwein und deſtilliret es.

Dieſer Liqueur iſt einer der beſten, und man kann ihn, wenn man will, roth färben.

17) Zitronaquavit.

Man nimmt eine Zitrone und ein Stückgen Zucker, reibet ſolches auf die Zitrone, wovon der Zucker gelb wird. Dieſes ſchabet man ab, und reibt weiter, bis die ganze Zitronenſchale abgerieben iſt. Dieſer Zucker wird hernach in guten Brandtwein gethan, wovon derſelbe einen guten Geruch, Geſchmack und Farbe bekömmt. Es iſt dieſer Liqueur auf Reiſen, wenn man Zitronen bey ſich hat, und den vorgefundnen gemeinen Brandtwein nicht trinken noch riechen kann, zu empfehlen, da man ihn auf der Stelle bereiten kann.

18) Kaffeeaquavit.

Nehmet vier Pfund Zucker, löſet ihn in Brunnenwaſſer auf, kochet und ſchäumet ihn, rühret dazu ein Pfund gebrannte und gemahlene Kaffeebohnen, laſſets mit einander gähren, deſtilliret es, rectificiret hierauf den Spiritus über ein halb Pfund dergleichen Bohnen, wenn ihr ſie etliche Tage vorher in einer wohl verbundenen Flaſche maceriret habt. Mit der Chocolade kann eben ſo verfahren werden.

19) Magenwaſſer.

Coriander, Ingwer, jedes ein Viertelpfund, Nelken ein Achtelpfund, Muskatennüſſe zwey Loth, alles klein geſtoßen, in vier Maas guten Brandtwein gebeizet, dazu ein wenig Saffran, ein halb Loth Bibergeil, ein Loth Myrrhen mit hineingethan, und ſechs Tage ſtehen laſſen, daß alles wohl herausgezogen

gen werde, alsdann herübergezogen, und nach Belieben mit geläuterten Zucker verſüßet.

20) Aquavit von Angelica.

Drey Pfund Wurzel von Angelica werden mit 4 Maas Brandtwein gebeizet, etwa an die drey Tage lang, hernach 5 Maas nachgegoſſen; Anis 3 Pfund, 5 Maas guter Brandtwein, beydes beſonders zum Maceriren angeſtellet, und 7 Maas nachgegoſſen; Kümmel 3 Pfund, 4 Maas guter Brandtwein, beydes auch beſonders zum Maceriren und 4 Maas nachgegoſſen; Cardamom 2 Pfund, 3 Maas Brandtwein und auch hiebey 3 Maas nachgegoſſen und herüber gezogen.

Anmerkungen.

1) Es ſind mehrere Arten von Liqueurs oder Aquavite vorhanden, die man aber um deßwillen übergeht, weil man an den vorhergehenden genug Vorſchriften hat, nach denen man die übrigen leicht wird nachmachen können.

2) Da oben geſaget worden, daß man auch ohne Deſtillation viele Liqueurs bereiten könne, ſo kann man auf dem kürzeſten Wege ſolche erlangen, von deren Wirkung man alles erwarten kann, was ſo viele zuſammengeſetzte Species thun ſollen. Z. E. in der letzten Vorſchrift No. 20. könnte es an der alleinigen Angelica zum Aquavit ſchon genug ſeyn, wenn man nur auf die Wurzel Brandtwein gießt, und die Kraft davon an der Sonne oder dem Ofen extrahiret.

So hätte man ferner an dem einzigen Fieberklee alles, was man von dem Londner Bitterwaſſer erwarten kann. Man nehme die getrocknete

Blätter vom Fieberklee, gieße Brandtwein auf, ſeihe ihn nach etlichen Tagen ab, und bewahre ihn zum Gebrauch, ſo darf man keine Pomeranzen, oder andere Species kaufen, da vorgedachtes Kraut überall faſt unter uns gefunden wird. Man kann mit Tauſendgüldenkraut, Scordium u. ſ. w. eben ſo verfahren, weil dieſe Kräuter hin und wieder ſehr häufig wachſen, daß man alſo ſo rar damit nicht umgehen darf, um mittelſt der Deſtillation alle Kräfte ſo genau heraus zu ziehen.

In dem **wirthſchaftlichen Lehrbuche für die Landjugend** wird den Hausmüttern folgender bereitſamer Liqueur angeprieſen. Man nimmt auf drey Stof Kornbrandtwein anderthalb auch zwey Hände voll Anis oder Kümmel, ein Stof Waſſer und ein halbes Quart Honig. Dieſe drey letztern Dinge läßt man wohl kochen, kläret alsdenn das Flüſſige ab, und gießt es mit dem Brandtwein zuſammen, wodurch dieſer letztere auf eine angenehme Art verbeſſert, und deſſen Menge vermehret wird.

3) Die Aquavite, oder Liqueurs, werden gern gefärbet, um den Augen davon eine Beluſtigung zu geben. Man kann hell- oder dunkelroth färben, mit rothem Sandel, oder Roſenflor, oder getrockneten Heidelbeeren, violet mit Lackmuß, gelb mit Saffran oder gelbem Sandelholze, grün mit Krauſemünze, oder Kreuzbeerſaft, welches ſonſt auch Saftgrün genannt wird, und mit Bärenklaukraute. Man kann dieſe Species allenfalls nur in einem leinenen Läppchen binden, ſolches in den Aquavit, mittelſt eines daran befeſtigten Fadens, hineinhängen, nach einiger Zeit wieder herausnehmen und ausdrücken. Sonſt iſt noch ein Aquavit unter dem Namen Gold-

waſſer

waſſer ſehr bekannt. Es werden Goldblätter, in mäßige Stücken zerriſſen, hineingeleget um der Einbildung zu gefallen. Denn es iſt leere Einbildung, daß Gold in dem menſchlichen Leibe würken könne.

4) Daß Brandtwein, Aquavit, oder die unter dem Namen von Liqueurs zuſammengekünſtelte geiſtige Getränke denen, welche keine Weintrinker ſind, und deren Leibesbeſchaffenheit es ſonſt verſtattet, wenn ſie mäßig getrunken werden, nicht undienlich ſeyn, ſolches iſt in den diätetiſchen Regeln des zweyten Bandes der H. M. geſagt worden. Unſer weniger wärmer Klima ſcheint den Gebrauch ſolcher geiſtiger Getränke zu rechtfertigen, da hingegen die Bewohner wärmerer Klimaten ſich billig derſelben enthalten. Man ſieht jene Nationen, Polen, Ruſſen und Schweden bey ihren Brandtweinen oder Aquaviten volleibigter oder gar fetter als die Nationen in den Weinländern. Und die Gewohnheit an dieſe geiſtige Getränke ſcheint nächſt dem Klima ihre Dienlichkeit auch ſehr zu befördern.

Unſre Hausmütter im Mittelſtande aber, welche dergleichen Aquavite oder geiſtige Liqueurs bereiten, oder ſich dergleichen in ihren Häuſern halten, ſollten doch für einen Misbrauch gewarnet werden, welchen ſie in Anſehung ſolcher Getränke aus Menſchenliebe begehen. Er beſteht darinn, daß ſie bey geringen Leuten ihres Orts gleich eine allgemeine Hausmedicin daraus machen, und bey dem Anfalle jeder Krankheit, ſich gegen ihr Landvolk durch Darreichung eines und des andern Aquavits wohlthätig bezeigen, und damit den Schweiß zur Vertreibung der Krankheit hervorbringen wollen. Sie ſchaden, wenn

ſie es am wenigſten glauben. Es iſt vielleicht hier der Ort, dieſen Wohlthäterinnen mehr Behutſamkeit anzupreiſen, welche aus Unwiſſenheit ſündigen. Wie wird dieſes aber beſſer geſchehen können, als wenn ich mich auf des berühmten Tiſſots Warnungen berufe, welcher wider die hitzigen Sachen alſo ſpricht. In allen fiebriſchen Krankheiten muß man abkühlen, und den Leib offen halten. Geiſtige Getränke erhitzen und verſtopfen; man kann daraus urtheilen, was für üble Wirkungen daher entſtehen. Man wird mir vielleicht einwenden, daß oft die Krankheiten wirklich durch einen Schweiß geheilet werden, und daß uns die Erfahrung leiten müſſe. Ich antworte hierauf, es iſt wahr, daß der Schweiß einige Krankheiten in ihrem Anfang heilet, dergleichen das Seitenſtechen, welches eine falſche Entzündung des Ribbenfells genannt wird; einige andre rheumatiſche Schmerzen und Flüſſe. Allein nur wenn dieſe Krankheiten von einer gehemmten Ausdünſtung abhangen, wenn der Schmerz ſich ſogleich äuſſert, und man alſobald noch ehe das Fieber die Säfte verdicket, oder einen Theil entzündet, ein warmes Getränk, von einem Falltrank oder Honig zu trinken giebt, da ſolches durch die hergeſtellte Ausdünſtung die Urſache des Uebels wegräumt. Der Schweiß iſt in den Krankheiten auch nützlich, wenn man vorher durch häufiges Trinken die Urſachen zernichtet; er dienet, einen Theil der kranken Feuchtigkeiten mit ſich wegzunehmen, wenn der gröbſte Theil durch den Stuhlgang und Harn weggegangen, und die Menge Waſſer abzuführen, welche man in das Geblüt zu bringen genöthigt geweſen, und itzt überflüſſig worden. In dieſem Zeitpunct iſt

es

es von der größten Wichtigkeit, daß man ſolchen weder mit Willen noch aus Unvorſichtigkeit zurückhalte. Es wäre oft eben ſo gefährlich ſolches zu thun, als es gefährlich iſt im Anfange den Schweiß zu treiben, und wenn dieſer verhinderte Schweiß ſich auf einige innere Theile zurückwirft, ſo kann er oft eine neue und noch gefährlichere Krankheit erzeugen, als die erſte. Uebrigens wenn der Schweiß wirklich nothwendig wäre, ſo würde man die Sache durch hitzige Mittel ſehr ſchlecht angreifen, indem man ein ſtarkes Fieber entzündet, man bringt den Kranken in ein Feuer, und die Haut bleibt äuſſerſt trocken — Man vermehrt die Entzündung, der Kranke ſtirbt in den entſetzlichſten Bangigkeiten und einer allgemeinen Entzündung. Schon vor langer Zeit hat ein geſchickter ſchweizeriſcher Arzt ſeine Landleute gewarnet, daß der Wein (Brandtwein) in den Fiebern tödtlich ſey. Ich wiederhole ſolches, aber ich beſorge, es werde von eben ſo geringen Folgen ſeyn. —

Wider den Misbrauch hitziger Sachen bey einer ſchweren und langwierigen Geburt aber eifert Tiſſot mit dieſen Worten. Biebergeil, Biebergeiltinctur, Safran, Salbey, Theriack, Raute, Sadebaum, Ambraöl, Kaffee, gekochte Weine mit Gewürzen, Brandtwein. Alle dieſe Dinge ſind ein wahres Gift, welche, weit entfernt die Entbindung zu befördern, vielmehr eine Entzündung der Mutter verurſachen, und dadurch die Geburt noch ſchwerer machen, da ſie ſich nicht mehr zuſammenziehen kann, und die Theile welche den Durchgang verſtatten ſollten, aufſchwellen, den Weg enge machen, und endlich gar verſchlie-

ſchließen. Anderemal erfolget eine Blutſtürzung, welche in wenig Stunden den Tod bringt. —

V. Das Bereiten ſo genannter Eſſenzen aus Blumen, Kräutern, Gewürzen u. ſ. f.

Es iſt in vielen Häuſern auf dem Lande, wenn man gleich keinen Brandtwein oder Aquavit bereitet, doch eingeführet, von Kräutern, Blumen und Wurzeln manche abgezogene Waſſer oder Eſſenzen zu verfertigen, um theils daran Hausmittel zu haben, theils ſelbige an Speiſen und Getränken zu gebrauchen, und ſolche dadurch dem Geſchmacke, auch wohl dem Geruche, reizender zu machen. Das Roſenwaſſer z. E. muß ſo wohl den Geruch als den Geſchmack bey Speiſen reitzen. Pomeranzenblüthwaſſer eben ſo. Mit Zimmteſſenz werden ſowohl Speiſen, als auch Waſſer und Wein angenehmer gemachet. Roßmarineſſenz oder Ungariſches Waſſer dienet theils Wäſche oder Schnupftücher damit zu parfümüren, wenn man darauf hält; theils zu einem Riechwaſſer bey Ohnmachten. Lavendeleſſenz desgleichen. Man kauft nun zwar dergleichen Waſſer gemeiniglich von den Italiänern oder ſo genannten Waſſerbrennern, allein man hat ſie theils beſſer, theils aufrichtiger und wohlfeiler, wenn man ſie ſich ſelbſt zu bereiten verſteht.

Es iſt zu Anfange dieſes Kapitels bereits der Unterricht von den mancherley Deſtillirgefäßen und des Verfahrens beym Deſtilliren überſchrieben worden. Hier hat man nur noch ein und das andre zu mehrerer Erläuterung beyzubringen.

Man findet arme Leute, welche ſich der Koſten halber die gewöhnlichen Deſtillirgefäße nicht anſchaffen können, und doch von ihren Kräutern und Blumen Waſſer brennen wollen. Dieſe bedienen ſich dazu ei-

nes glaſurten Topfes, in deſſen Boden ſie ein Löchlein bohren, und ſetzen ihn auf einen Dreyfuß, hierunter aber ein Töpfgen oder Gläsgen, darein das deſtillirte Waſſer laufen muß. Sie binden oben ein reines Tuch über den Topf, um ihn zu bedecken, legen gehackte Kräuter oder Blumen darüber, füllen ſodann eine eiſerne Pfanne oder Tiegel mit Aſche zwey Queerfinger hoch an; auf die Aſche legen ſie glühende Kohlen, und ſetzen die Pfanne oder den Tiegel auf das Kraut oder Blumen, ſo läuft das deſtillirte Waſſer in das untergeſetzte Gefäß, welches bis am Rande im kalten Waſſer ſteht, damit die beſte Kraft des gebrannten Waſſers wegen der Hitze vom Feuer nicht verrieche.

Etwas beſſer iſt das Verfahren, wenn der Töpfer den Topf mit einem convexen Boden machet, aus deſſen Mitte eine kleine Tille herausgeht; welche in ein untergeſetztes Glas mit einem dazu paſſenden Halſe eingefüget und damit verbunden wird, um das Verfliegen des deſtillirten Waſſers zu verhindern.

Es iſt leicht zu erachten, daß dieſe Art zu deſtilliren langwierig ſey, und viele Kohlen erfordere, welche mittelſt eines Schmelzofens ungleich mehr geſparet werden.

Bey dieſer Art zu deſtilliren läßt man allemal den dritten Theil der Blaſe leer, ſonſt ſtößt der Brodem des ſiedenden Waſſers im Aufſieden, in Ermangelung des Raums, den Helm von der Blaſe ab, daß die Deſtillateurs davon ſehr beſchädiget werden können. Dieſes zu verhüten, leget man zwey lange Hölzer, ſo weit als die Blaſe iſt, inwendig über die Kräuter kreuzweis. Das Feuer hiebey läßt man nur ſo gelinde ſeyn, daß bloß ein Tropfen dem andern folge. Wenn dieſe Deſtillation zu ſtark geht, ſo entſteht ein brandichter Geruch und übler Geſchmack. Sollte es daher zu ſtark laufen, ſo muß man wie beym Brandtweindeſtilliren

ſtilliren ſchleunig einen naſſen Hader (Lappen) auf den Helm legen, das Feuer verringern oder eine Schaufel voll Aſche unten aufs Feuer legen. So muß auch nie beym Brandtweinbrennen das Waſſer im Kühlfaſſe, wenn es zu ſehr erhitzet würde, alsbald mit neuem Waſſer erfriſchet werden. Von dem aufgegoſſenem Waſſer aber muß nicht mehr als die Hälfte oder auch weniger herüber deſtilliren, ſonſten wird es zu ſchwach.

Bey dem Deſtilliren durch Dampf- und Waſſerbäder iſt zu merken, daß, wie oben auch ſchon geſaget worden, das beſte Gefäße von Kupfer ſey. Man hat auch eiſerne gegoſſene Töpfe, die ſo hoch und weit ſind, daß ein zinnerner oder gläſerner Kolben fein räumlich hineingeſetzet werden könne. Wird ein kupferner Keſſel oder eiſerner Topf in den dazu bereiteten Ofen geſetzet, ſo wird ſo viel Waſſer hineingegoſſen, daß, wenn der Kolben, mit wohlgehackten Kräutern mehr als die Hälfte gefüllet, hineingelaſſen worden, ſolches nicht überlaufen möge. Wenn dieſes geſchehen iſt, wird der Kolben mit dem Helm hineingeſetzet, und unter des Helms Schnabel der Recipiente; die Fugen vor aller Luft verwahret, das Kraut aber ſo lange deſtilliret, bis in dem heraustriefenden Waſſer keine Kraft des eingeſetzten Krautes mehr geſchmecket wird. Das Waſſer im Keſſel oder Topfe muß ſtets ſieden, und wenn etwas davon verkochet worden, muß mehr warm Waſſer nachgegoſſen werden. Man muß es aber niemals zu ſtark kochen laſſen. Man kann auch allenfalls einen Keſſel mit Waſſer nur über einen Dreyfuß ſetzen, und den Kolben hineinthun. Ein gläſerner Kolben muß erſtlich mit Tuch, und denn mit eiſernen Ringen feſt gemachet werden, ſonſt ſchwimmet er im Waſſer empor.

Die

Die Art an der Sonne oder an den warmen Ofen zu deſtilliren, geſchieht, in einem wohlverwahrten langhälſichtem Glaſe oder Flaſche, welche man ſo lange ſtehen läßt, bis der Körper genug ausgezogen iſt. Steht aber das Gefäß auf dem Ofen ſelbſt, ſo muß allemal Sand auf dem Ofen liegen, und das Gefäß darauf geſetzet werden, damit es nicht ſpringe, wie ſolches ſchon oben iſt geſaget worden.

Ueberhaupt iſt aber noch zu merken, daß der Anfang auch dieſes Deſtillirens mit gelindem Feuer müſſe gemachet werden, damit nicht die Gläſer zerſpringen. Auch muß dem Recipienten zuweilen Luft gegeben werden, oder das deſtillirte Waſſer aus- und in ein ander Glas gegoſſen werden. Der Recipiente kann ſonſt gar leicht zerſpringen, beſonders bey den Materien, welche ſtarke Spiritus bey ſich haben.

1) Sublimirter Spiritus zu mancherley Eſſenzen.

Nehmet 5 Pfund ſtarken Weinbrandtwein, zieht ſolchen mit 30 Loth Alaune dreymal herüber. Dieſes geſchieht alſo. Man thut zuerſt in die 5 Pfund Brandtwein 5 Loth zartgeſtoßene Alaune, und läßt es herübergehen; was alſo herübergegangen, nimmt und vermiſchet man mit 10 Loth Alaune, und brennt es zum andernmal. In das Wiederherübergekommene werden 15 Loth gethan, und man brennt es zum drittenmal. Dieſer ſo bereitete Spiritus hat die beſte Kraft zum Ausziehen, und nimmt alle Eigenſchaft der Materien an ſich, oder erhöhet ſie zu Eſſenzen mit Vermehrung der Materie, wie aus folgender Vorſchrift ſogleich erhellet.

2) Zimmt-

2) Zimmteſſenz.

Unter ein Loth des nur beſchriebenen ſublimirten Spiritus wird ein Quentlein Zimmtöl genommen, ſo iſt die Zimmteſſenz nicht nur alsbald fertig, ſondern die Vermehrung derſelben beträgt auch ein ganzes Loth gleich auf der Stelle.

Will man aber die Eſſenz acht Tage oder länger ſtehen laſſen, ſo wird ſie noch beſſer, und kann ſodann durch ein Fließpapier über Baumwolle filtriret werden.

Bey dieſer Zimmteſſenz iſt zu merken, daß, weil der Zimmt von Natur braunfärbicht, der Spiritus aber weiß iſt, man nach Belieben dem Geiſte die Farbe mit ein wenig Sandelholz geben kann, und das Oel darunter mengen. Dieſes kann man auch bey andern Materien, als Roſen, Nelken, Pomeranzen und dergleichen beobachten. Nicht weniger kann dieſes geſchehen bey ſolchen Eſſenzen, denen die gelbe Farbe beſtändig zukömmt: als Ambra, Biſam u. ſ. f. In dieſem Falle wird der Spiritus mit gelbem Sandelholze gefärbet, und kann auf ein Seidel Spiritus der roth ſeyn ſoll, ein Quentgen rothes Sandelholz genommen, und eine Viertel- oder halbe Stunde lang darin gelaſſen werden, da es ſich augenblicklich färbet. Was gelblicht ſeyn ſoll, dazu kann auf ein Nößel Spiritus, der ſo rectificiret iſt, ein Loth oder noch mehr des gelben Sandelholzes gebraucht werden, indem dieſes letztere langſamer färbet. Und wie eine Eſſenz gemachet wird, ſo verfähret man auch mit andern, daß auf 1 Loth des Spiritus ein Quentgen der beliebten Oele, welche man aus den Apotheken kaufet, wenn man ſie nicht ſelbſt verfertigen kann oder will, genommen werden. Folgende Eſſenzen haben nur einen beſondern Handgriff.

3) Jeßmin- oder Tuberoſeneſſenz.

Auf 1 Loth Spiritus wird 1 Loth Jeßmin- oder Tuberoſenöl genommen, und man läßt ſolches 4 Tage ſtehen, und butterts zuweilen auf; nachgehends wird noch 1 Quentgen des Oels nachgeſetzet, und 4 Tage an die Sonne oder zu einem warmen Ofen geſtellet, und zuweilen wohl unter einander gerühret, hierauf aber über Baumwolle durch ein Fliespapier filtriret, auf welche Weiſe dieſe Eſſenz recht iſt. Denn weil das Jeßminöl gar ſubtil iſt, ſo hat der Spiritus, der gar zu brennend und ſtark iſt, von dem erſten Einſatze keine Wirkung, und wird das Oel gleich tödten. Ueberhaupt aber iſt bey dieſen Eſſenzen zu merken, daß, je ſtärker die Doſis genommen wird, deſto ſtärker iſt auch die Wirkung und ſoll ſonſt nach der eigentlichen Vorſchrift dieſelbe mit 1 Loth der Materie auf 4 Loth Spiritus angeſetzet werden.

4) Eſſenz von Kräutern und Blumen, u. ſ. f.

Will man nach gleicher Art die Eſſenz von Kräutern und Blumen machen, ſo hat man längere Zeit dazu von nöthen, indem ſie bey 14 Tagen an der Sonne oder einem warmen Ofen ſtehen müſſen, und man nimmt auf 4 Loth Spiritus ein Loth Zimmt, auf 4 Loth Spiritus eine ſtarke Hand voll abgezupfte Roſenblätter, auf 4 Loth Spiritus von 3 Zitronen oder Pomeranzen die Schalen, u. ſ. w. wiewohl dieſes letzte Verfahren einer gewiſſen Maaße eben nicht bedarf, da die Beurtheilung das beſte thun muß. Nur müſſen die von Vegetabilien angeſetzte Eſſenzen ohne Baumwolle durch ein Fließpapier aufs genaueſte filtrirt werden.

5) Ambraeſſenz.

Nehmet ein Quentgen Ambra gryſea in einem heißen meſſingnen Mörſer, der jedoch nicht zu heiß ſeyn muß. Laſſet die Ambra wie ein Pech zerfließen, miſchet 4 Loth warmen Spiritus darunter, rühret es mit dem Piſtill (Stößel) wohl unter einander, thut auch etliche Gran Moſchus darunter; was ſich am Piſtill anhängt, das löſet mit ein wenig weißem Zucker herunter, und thut es zuſammen in ein Gläsgen, welches wohl vermacht wird; ſtellet es 4 Tage an eine ſtarke Sonne, oder am warmen Ofen, filtriret es durch ein Fließpapier ohne Baumwolle, als welche nur zu den Olitäten genommen wird, damit das abgeſtorbene Oel ſich daran hänge.

6) Biſameſſenz.

Man nimmt einer Erbſe groß Zibeth und zweymal ſo viel Biſam, reibet es mit 1 Loth warmen Spiritus ab, und verfähret damit wie mit der vorhergehenden.

7) Pomeranzenblüthenwaſſer.

Nimm zwey gute Hände voll Pomeranzenblüthe, nämlich ſo viel man mit zwey Händen faſſen und halten kann, beize ſie ungefähr in einer Kanne Wein ein, und thue dazu eine Kanne Roſen- und eine Kanne friſches Brunnenwaſſer, und laß es mit 1 Loth gelben Sandelholze herüber gehen.

8) Ungariſches Waſſer, Aqua Reginae Hungariae.

Nimm ein Pfund guten friſchen Rosmarin, ingleichen eine Hand voll Rosmarinblüthe; beize dieſes zuſammen in drey oder vier Kannen guten Brandtwein,

laß

laß ſolchen herübergehen, gieß dieſen wieder auf friſchen Rosmarin, ſo viel dir bedünket genug zu ſeyn, und laß ihn nochmals herübergehen. Will man dieſes noch einmal thun, ſo wird die Stärke und Kraft des Waſſers ungemein vermehret. Man kann auch andre wohlriechende Kräuter als Lavendel oder Spicke und dergleichen mit darunter nehmen.

Da dieſes Waſſer ſehr hitzig iſt, ſo gebrauchet man ſich deſſen nicht innerlich ſondern nur äuſſerlich als eines nervenſtärkenden und zertheilenden Mittels bey Schwäche und Schmerzen des Haupts, Ohnmachten, Schwindel, Lähmungen und Schlagflüſſen, Quetſchungen u. dgl.

9) Zitroneneſſenz, Oleum del Cedro.

Man bedienet ſich beſage des Neuen Schauplatzes der Natur der friſchen Zitronſchalen, um das Oel herauszuziehen, auf zweyerley Art. Man drücket entweder ſolche, wenn ſie recht dünne und zart abgeſchnitten worden, mit den Fingern, und ſammlet dieſen ölichten Thau, oder das weſentliche, höchſt flüchtige, durchdringende und höchſt liebliche Oel in einem Gefäße, oder man vermiſchet die Schale mit vielem Waſſer, und zieht das Oel durch Hülfe des Feuers herüber. Das letztere nun iſt das gewöhnlichſte, und unter dem Namen Oleum del Cedro bekannt; doch iſt dieſem das ausgepreßte billig vorzuziehen, dergleichen man aus Italien erhält. Dieſes ſoll ganz flüſſig, helle, weißlicht und von einem ſtarken Geruche ſeyn.

Es wird dieſes Oel verſchiedentlich gebrauchet. Man verſetzet es mit Zucker, und gebrauchet ſolchen Oelzucker als eine Herz- und Magenſtärkung, giebt den Purgier- und andern Mitteln einen angenehmen

Geſchmack, ſo wie man auch andern Sachen damit einen angenehmen Geruch mittheilet.

Das bekannte Limonadenpulver hat von dieſem Oele ſeinen angenehmen Geruch; und Zucker, gereinigter Weinſtein und Zitronenöl machen dieſes Pulver aus. Da das Oel zuweilen verfälſchet oder alt iſt, und daher einen unangenehmen Geſchmack annimmt, ſoll man zu den Arzneyen recht friſches und ächtes gebrauchen. Das Limonadenpulver hat öfters was unangenehmes, woran gewiß das ſchlechte Oel Schuld hat. Hat man kein ächtes Oel, ſo reibe man die ganzen Zitronen auf harten Stücken Zucker ſo lange, bis die äußerliche gelblichte Schale abgerieben. Dieſen mit dem Oele vermiſchten, Zucker kann man in einem wohlverſchloſſenem Glaſe zum Gebrauche aufheben.

Cedratwaſſer, welches in Frankreich ſehr beliebt iſt, wird auch aus der Schale einer beſondern Sorte Zitronen, welche Cedra oder Cedrat genannt wird, und die andern am Geruche übertreffen ſoll, gemachet, oder vielmehr ausgepreſſet. Einige nennen dieſes auch das Barbadiſche Waſſer, doch iſt dieſes vielmehr ein, mit ſtarkem Weingeiſte verſetztes, Cedratwaſſer.

10) Roſenwaſſer.

Nimm friſche noch nicht getrocknete, rothe, weiße, oder gar wilde einfache Feldroſen, ſo viel du willſt; zupfe ſie ab, hacke die Blätter ziemlich klein auf einem hölzernem Brette, beſprenge ſie alsdenn mit ein wenig Küchenſalz, und drücke ſie mit den Händen fein feſte in einem glaſurten Topf; oder noch beſſer in einem ſteinernen; decke ſie zu, und ſetze ſie in den Keller, bis ſie ganz gelb worden, und einen weinichten Geruch

Geruch überkommen, welches manchmal erſt in 14 Tagen oder wohl noch ſpäter geſchieht. Doch muß man wohl Acht geben, daß die Blätter nicht ſchwarz und ſtinkend werden oder gar verfaulen. Man nimmt denn von dieſen fermentirten Roſen 3 Pfund, thut ſie in die Deſtillirblaſe, gießt 8 Kannen reines Waſſer darauf, und deſtilliret es, bis die Hälfte herabgelaufen. Soll das Waſſer ſehr kräftig ſeyn, ſo nimmt man alsdenn von dieſen fermentirten Roſen drey andere Pfund, und deſtilliret dieſes Waſſer noch einmal. Sollte es im Anfang nicht ſtark genug riechen, ſo darf es nur wohl verbunden, und einige Wochen in einen friſchen Keller geſetzet werden. Je älter es wird, je kräftiger muß es riechen.

Es iſt beſſer das Roſenwaſſer aus den Blumenblättern zu bereiten, ehe ſie ſich öffnen, als wenn ſie abfallen wollen. Ehedem nahm man zum Waſſer die ganze Blüthe, wenigſtens behielt man den Kelch. Es iſt dieſes aber nicht ſchicklich.

Das von den eingeſalzenen Blättern bereitete Waſſer iſt nicht allenthalben zu gebrauchen, wo das von den friſchen abgezogene ſtatt findet. Das letzte allein ſchicket ſich bey Entzündung der Augen äußerlich aufzulegen.

Roſenöl, das weſentliche abgezogene Oel iſt nach dem **Neuen Schauplatze der Natur** ſehr rar. Man erhält von einem Pfunde Roſenblätter ungefähr nur drey Grane Oel, und die Unze dieſes wahren Roſenöls koſtet gegen funfzig Thaler, und iſt daher noch theurer als das Zimmtöl. Es iſt aber auch wohl das angenehmſte von allen dergleichen Oelen. Man bereitet auch ein Oel per infuſionem, da man die Roſenblätter in ein anderes ausgepreßtes Oel einweichet, welches freylich viel ſchlechter iſt, jedoch von den ältern Aerzten zu Zertheilung der Entzündung, auch

wider die Mutterbeſchwerung äußerlich gebrauchet worden.

Roſenpomade oder Roſenſalbe wird aus reinem friſchem Schweinsfette und Roſenwaſſer, auch mit einigem Zuſatze von einigen Tropfen Cedro- oder Jasminöl durch das Reiben verfertiget. Dieſe Pomade dienet nicht allein zu den Haaren, ſondern auch wider die aufgeriſſene Lippen, Warzen und andere Theile, und überhaupt als eine unſchädliche Schminke.

Roſenhonig äuſſert bey Geſchwüren des Mundes und ſonſt eine reinigende Wirkung. Da er aber in den Apotheken gemeiniglich alt gefunden wird, ſo muß man ihn entweder allein machen, oder lieber den Honig allein gebrauchen.

Anmerkungen.

a) Es iſt nicht nöthig mehr Vorſchriften zu Eſſenzen und Waſſern herzuſetzen. Die vorbeſchriebenen können zum Muſter dienen. Will man daher z. E. Waſſer von Lindenblüthe, Meliſſe, Peterſilie u. ſ. f. haben, ſo macht mans damit nach vorhergegangener Fermentation wie mit den Roſen. So gar mit getrockneten Kräutern verfähret man nicht anders. Man hacket ſie klein, befeuchtet ſie mit ihrem eigenen Waſſer, läßt es über Nacht ſtehen, daß ſich das Waſſer recht einziehen kann, nachdem dieſes durch ſtarkes Drucken aus friſchen Blumen und Kräutern herausgepreſſet worden; ſprenget ein wenig Salz darauf, beſchmieret auch das Gefäße wohl, worin die Maſſe gethan wird, mit etwas Sauerteig, oder leget Schichtweiſe kleine Pillen von Sauerteig einer Erbſen groß dazwiſchen, und nachdem es einige Zeit im Keller geſtanden, und ſauer riecht, ſo kann es deſtilliret werden.

b) Es

b) Es iſt ſchon beym Roſenwaſſer geſaget worden, daß dasjenige welches als ein Augenwaſſer gebraucht werden ſoll, nicht geſalzen werden müſſe. Man nimmt aber hiezu gern das Waſſer von weißen Roſen. Es ſind noch mehr Augenwaſſer bekannt, als von Augentroſt, Fenchelkraut u. ſ. f. Bey dieſen muß daher das Salz gleichfals weggelaſſen werden.

c) Da die abgezogenen Waſſer theils vor ſich allein, theils zu Getränken und Speiſen, gebraucht und aufbewahret werden, da man z. E. das Waſſer von der Zitronmeliſſe zu Juleppen, Lactaden u. ſ. f. hinzuſetzet, ſo muß man alle abgezogene Waſſer in wohl vermachten Gläſern an kühlen Orten verwahren, doch auch ſo, daß ſie zur Winterszeit nicht frieren, und die Gläſer zerſpringen.

d) Was oben von dem etwanigen Mißbrauche der Aquavite oder Liqueurs geſaget worden, ſolches iſt noch vielmehr von denen in dieſem Abſchnitte No. 1 – 9. beſchriebenen höchſt feurigen Eſſenzen zu bemerken. Man muß mit dieſen eben ſo behutſam als mit erſteren umgehen, wenn man einen arzneyiſchen Gebrauch davon machen will.

e) Da dem einem dieſer, dem andern jener Geruch gefällt, ſo ſind die vorbeſchriebenen Eſſenzen beſonders dazu anzupreiſen, um den gefälligen beſondern Geruch hervorzubringen, und aufs längſte zu unterhalten. Daher kann man damit ohne Weitläuftigkeit ſich alsbald den beliebigſten Balſam davon bereiten, wenn man z. E. unter geläutertes Schweinefett oder Muskatenöl etliche Tropfen davon vermenget. Da dieſe Eſſenzen ſehr feurige Spiritus ſind, ſo bleiben die davon verfertigte Balſame um ſo länger beſtändig, wenn man ſie in einer wohl verſchloſſenen Balſambüchſe

verwahret. Denn die Oele ſtehen ab, weil ſie fett ſind.

f) Es iſt oben gedacht worden, daß die Eſſenzen zum parfumiren ſehr wohl zu gebrauchen ſind. Läßt man nur 2 oder 3 Tropfen davon in ein Schnupftuch fallen, oder einwärts auf einen Rock, ſo wird ein großer Saal mit dem Geruche ganz angefüllet werden. Man muß aber auch wiſſen, daß dieſer oder jener Geruch manchen mißfallen kann. So ſind einige Perſonen, welche den Geruch von Moſchus nicht wohl vertragen können.

g) Will man mit einer oder der andern Eſſenz Seife, Haarpuder, Zahnpulver, Handwaſſer, Lauge, weiße Wäſche, als Handtücher und Hemden, inſonderheit aber die Handſchuhe parfumiren, ſo verfähret man alſo. Man nimmt 3 Tropfen Ambra, 2 Tropfen Zibeth, 1 Tropfen Moſchus, 6 Tropfen Jesmin, 4 Tropfen Zitronen, 2 Tropfen Pomeranzen, und 2 Tropfen Zimmteſſenz, und beſtreicht damit die Handſchuh inwendig. Will man aber beym Confectiren das Gewürz darin beizen, ſo thut es auch große Wirkung. Man wiſchet auch wohl nur einige Tropfen unter den Zucker, z. E. von der Zimmteſſenz, ſo bedarf man dieſes Gewürzes nicht, wo ſonſt deſſen Zuſatz nöthig wäre.

h) Man kann aber auch mittelſt ſolcher Eſſenzen verſchiedene Aquavite oder Roſſolis auf das allergeſchwindeſte verfertigen. Nehmet z. E. ein Seidel guten Weinbrandtwein (Franzbrandtwein) in ein Glas mit einem engen Halſe, leget von drey friſchen Zitronen die abgeſchnittene Schalen hinein, laſſet es an der Sonne oder auf einem warmen Ofen 5 Tage wohl zugemacht ſtehen. Der Brandtwein wird wie ein klares Gold werden,

und hat einen vortrefflichen Zitronengeſchmack. Nehmt ſodann ferner 3 Löffel voll geläuterten feinen Zucker, und thut ihn, weil er noch warm iſt, in den Brandtwein. Die Zitronenſchalen müſſen nun herausgenommen werden, und man läßt den Zucker darinnen an der Sonne oder am Ofen noch ſtehen, damit ſich alles unter einander menge. Man läßt es 3 Tage ſo ſtehen, rüttelt es in der Zeit wohl durch einander, filtrirets durch ein Fließpapier, und thut endlich noch 6 Tropfen Ambraeſſenz, 2 Tropfen Moſchuseſſenz und 1 Tropfen Zimmteſſenz darunter.

i) Auf gleiche Weiſe verfährt man auch mit Pomeranzenſchalen, Zimmtrinden, Gewürznelken und Krauſemünze. Von Pomeranzen wird Roſſolis Goldroth wie die Pomeranzen ſind; von Zimmt blutroth; von Nelken braunroth, und von der Krauſemünze grasgrün, welches letztere ſehr ſchön ausſieht.

k) Es iſt zu merken, daß man unter Pomeranzenroſſolis keine Zitroneneſſenz nehmen müſſe, welches auch bey den übrigen zu verſtehen, als bey dem Zimmt, Nelken und Krauſemünze. Es iſt auch nicht nöthig, daß unter die Zimmt- und Nelkenroſſolis, Zimmt- und Nelkeneſſenz gemenget werde, wo es nicht um mehrer Kraft willen beliebet wird, aber die Biſameſſenz muß darunter kommen. Auch iſt bey der Krauſemünze oder grünem Roſſolis zu wiſſen, daß der Brandtwein vorher mit der Krauſemünze mit Vortheil durch den Kolben herübergezogen wird, weil er ſonſt die Farbe nicht annehmen würde.

l) Da die Eſſenzen von großer Stärke ſind, ſo können ſie einer jeden Flüſſigkeit, mit welcher ſie zu einigen Tropfen vermiſchet werden, gleich den

völligſten Geruch, Geſchmack und Würkung mittheilen. Mit einem Quentgen ſolcher Eſſenzen kann man einem ganzen Eymer Wein den Geruch und Geſchmack alſo geben, daß er faſt nicht mehr aus dem Gefäße zu bringen, dergeſtalt, daß das Faß beſtändig darnach riechet, und einen andern Wein, welcher darein kömmt, noch darnach riechend macht. Da man aber ſelten eine ſo große Quantität Wein verſetzen wird, ſo darf man nur zu einzelnen Bouteillen ſo viel Tropfen von mancherley beliebigen Eſſenzen hinzuthun, als man eben verbrauchen wird. Und wenn man kleinere Gefäße, z. E. Gläſer, worin ein halbes Nößel geht, jedes mit einer beſondern Tinctur verſetzen will, ſo kann man vielerley Sorten Wein von einem einzigen größern Gefäße hervorbringen. Mit Meth, Cider, Limonaden, Lactaden, Juleppen u. ſ. f. kann man eben ſo verfahren.

Zweytes Kapitel.

Das Eſſigmachen.

Es iſt keine Haushaltung welche des Eſſigs entbehren kann, und nächſt dem Salze iſt kein Gewürze, welches mehr und öfter in der Küche gebraucht wird, als der Eſſig. Man kann ihn zwar auch kaufen, allein man bekömmt ihn nicht immer in der beſten Güte oder ſcharf genug, und was man aus eigenen Producten haben kann, dafür muß man kein Geld ausgeben, zumal für den Eſſig, welcher beſonders in der Geſindeküche des Sommers faſt täglich zum

Sallat

Sallat gebrauchet wird, daß deſſen An- und Einkauf eine zu große und ganz unnöthige Geldausgabe verurſachen würde.

Jede Hausmutter auf dem Lande muß es daher aufs beſte verſtehen, Eſſig zu machen. Die meiſten machen ihn auch. Er geräth ihnen aber ſo bald wohl als übel. Dieſes kömmt daher, daß ſie die Grundſätze davon nicht verſtehen, und niemals eine Theorie davon zu faſſen Gelegenheit gehabt.

Ehe ich daher die mancherley Bereitungsarten des Eſſigs beſchreiben werde, will ich die Theorie vom Eſſigmachen vorangehen laſſen. Dieſe macht uns in allen Geſchäften gewiß, daß wir den Grund verſtehen, warum wir ſo und nicht anders verfahren, Fehler vermeiden, und ihren Urſprung angeben können. Man muß in Anſehung des Eſſigs wiſſen, nicht nur aus wie mancherley tüchtigen Materien man ihn bereiten, ſondern fürnehmlich auch, um ſolche nicht unnützer Weiſe zu verlieren, ihn recht anzuſetzen und eben ſo wohl auf zubehalten. Es ſind genug Vorſchriften zum Eſſigmachen vorhanden, und man bekömmt von Zeit zu Zeit in ökonomiſchen Schriften immer mehrere zu leſen. Man macht ſie nach, allein es gelinget nicht, oder der nach ſolchen Vorſchriften gemachte Eſſig ſchlägt bald um und dauert nicht, weil man keine Theorie vom Eſſigmachen inne hat, mittelſt welcher man neue Vorſchriften zum Eſſigmachen von forne her ſo zu ſagen ſchon beurtheilen und glücklich nachmachen könnte.

I. Materien, aus welchen Eſſig gemachet werden kann.

Es kann aus verſchiedenen Dingen Eſſig bereitet werden, welche aber auch einen verſchiedenen Eſſig, das heißt, ſolchen geben, der ſich nicht in der Güte gleich

gleich iſt. Die höchſte Schärfe aber macht ſeine rechte Güte aus.

1) Das Bier, oder auch geſchrotenes Korn geben einen Eſſig, welche der ſchwächſte iſt, wenn man ihn mit den andern Eſſigen vergleicht, ob er ſonſt ſchon, nachdem das Bier ſtark iſt, oder die Menge des geſchrotenen Kornes es mit ſich bringt, ſcharf genug werden kann, daß er beynahe dem Weineſſige gleich kömmt, welchen falls er denn ſchon in der Küche des Mittelmannes bey vielen, ob ſchon nicht allen Speiſen gebrauchet werden kann. Denn es ſind Speiſen, welchen der Weineſſig einen beſſern Geſchmack verſchaffet, und bey denen der Biereſſig nicht gebrauchet werden muß. Man könnte auch Speiſebier oder gar Koſent zum Eſſig anſtellen, aber es wird auch der Eſſig darnach. Je geiſtiger die Grundmaterie zum Eſſig iſt, deſto ſchärfer wird er. Schwaches Getränke kann nur ſchwachen Eſſig geben, es wäre denn daß man eine mehr geiſtige Materie zuſetzen wollte. Allein denn kann man auch aus Waſſer Eſſig machen, wenn man es ſo nehmen will. Man darf nämlich nur Honig oder Zucker hinzuſetzen, ſo muß freylich nach der Menge des Zuſatzes guter Eſſig herauskommen. Der Eſſig welcher aus Bier oder geſchrotenem Getraide gemacht wird, heißt Biereſſig.

2) Cidereſſig iſt derjenige, welcher aus den Säften von Obſtfrüchten bereitet wird. Es ſchicken ſich die meiſten Obſtarten dazu, als Aepfel, Birnen, Pflaumen, Kirſchen, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Hindbeeren, Berberitzen, Brombeeren, Heidelbeeren, u. ſ. f.

Man hat noch auſſer dem Obſteſſige andre Vegetabilien, welche ſehr guten Eſſig geben, und welchen man eben nicht Cidereſſig nennt. Dergleichen ſind der Saft von Mohrrüben, Birken, Ahornbaum auch

Honig

Honig und Zucker. Alle dieſe Materien geben einen Eſſig, der, wenn ihm ſchon der beſte Biereſſig an Schärfe gleich kömmt, doch einen feinern Geſchmack hat, und daher dem Biereſſige vorzuziehen iſt.

Aus eben dieſem Grunde geſchiehet es auch, daß man manche Obſtfrüchte dem Biereſſige wohl zuſetzet, um ihm einen beſſern Geſchmack zu verſchaffen, z. E. Hindbeeren, Berberitzen, Johannisbeeren u. ſ. f. dergleichen auch wohl mit Blumen und Kräutern geſchiehet.

3) **Weineſſig**, dieſer iſt der beſte, und wird aus Wein gemacht. Je ſtärker der Wein iſt, deſto beſſer iſt er. Unſre ſchwachen Landweine geben an und für ſich einen weniger ſtarken Eſſig; man verſteht aber die Kunſt, ihn mit einigen Gewürzen zu verſtärken, wovon er doch an ſeinem feinen Geſchmacke eben nichts verliert. Die Eſſigbrauer machen ein Geheimniß daraus. So viel iſt aber gewiß, daß er mit dem ſogenannten und in hieſigen Klimaten wachſenden Spaniſchen Pfeffer, ſeinem guten Geſchmacke unbeſchadet, gar ſehr verſtärket werde. Es können von unſern einheimiſchen Vegetabilien mehrere ſeyn, welche ihn verſtärken. Ich habe gar keinen Zweifel daran, man hat ſie nur noch nicht alle verſuchet. Uebrigens kann der aus hieſigen Landweinen bereitete Weineſſig mit manchen Obſtfrüchten verſetzet werden, welche ihn zwar nicht ſtärker aber doch angenehmer ſchmeckend machen. Dergleichen ſind Hindbeeren, Johannisbeeren, auch einige Birnen, welche einen ſtarken biſamiſchen und erhabenen Geſchmack haben, dergleichen viele in unſern Gärten gefunden werden. Von Kräutern nimmt ſich die Zitronmeliſſe in dem Weineſſige gar ſehr aus; welche man aber nur kurz vor dem Gebrauche erſt friſch hineinlegen, und ausziehen laſſen darf.

II. Die Anſetzung des Eſſigs nebſt der Aufbewahrung deſſelben.

Wenn man aus einer der vorbenannten Materien Eſſig zu machen Hand anleget, ſo nennt man ſolches den Eſſig anſetzen auch aufſtellen. Hiebey hat man nun folgendes zu beobachten.

1) Da ohne Gährung kein Eſſig werden kann, ſo muß man es aus der vorhergehenden Theorie vom Bierbrauen hauptſächlich ſchon wiſſen, daß ſolche Gährung an einem kalten Orte gar nicht oder höchſt ſchwer erfolgen könne. Dieſerhalb muß man die Gefäße, in denen der Eſſig zum Gähren angeſtellet wird, an einem warmen Orte ſtehen laſſen. Und damit die Gährung nicht unterbrochen werde, läßt man das Gefäß ſo viel möglich unverrücket ſtille ſtehen oder liegen. Diejenigen, welche ein Gefäß mit gährendem Eſſige ſchütteln oder rühren, können es mit einigem Grunde thun, wenn ſie nämlich ein Ferment hineingethan haben, z. E. ein Stück Sauerteig, um ſolches mehr umher und von einander zu treiben.

2) Es iſt allemal ſicherer dem anzuſetzenden Eſſige ein Ferment (Gährungsmittel) zu geben. Z. E. Man thue Sauerteig, unter welchen fein zerſtoßener Weinſtein, allenfalls auch, wenn die Materie nicht geiſtig genug wäre, zerſtoßenen Pfeffer, Senf u. ſ. f. dazu. Den Sauerteig kann man in den erſten Tagen mit einem Stabe umrühren, damit die Flüßigkeit ihn deſto mehr auflöſen könne. Es werden bey den unten vorkommendeu beſondern Vorſchriften zum Eſſigmachen mehrere Fermente vorkommen, unter denen man dasjenige wählen kann, welches man ſeines Orts am bequemſten haben kann.

3) Man muß bey der Gährung darauf ſehen, daß die Wärme des Orts, wo der gährende Eſſig

ſteht, immer gleichförmig, das heißt, nicht bald kalt bald warm ſey. Hierin verſehen es nun in der That unzähliche Hausmütter. Des Winters ſetzen ſie das Gährungsgefäße hinter dem Kachelofen. Kommen ſehr kalte Tage, daß es auch wohl gar in den Stuben friert, ſo wird der Eſſig zur Nachtzeit allzukalt, oder kömmt wohl gar nahe an den Frierpunkt. Aus dieſem angeſtellten Eſſige wird gar nichts. Wenn die Stuben die ganze Nacht warm halten, und keinen Froſt oder Kälte einlaſſen, denn wird die Gährung von ſtatten gehen. Es wäre daher zu rathen, da viele Hausmütter zur Winterszeit ungleich weniger Eſſig als im Sommer doch verbrauchen, und ihn daher alsdenn nur in kleinen Geſchirren aufſtellen, ein ſolches kleines Eſſiggeſchirr in ein mit Wolle ausgeſtopftes Futteral, dergleichen auch ein größerer gemeiner Topf, der Borſten hat und ſonſt zum Kochen nicht mehr gebraucht und äuſſerlich zuſammengebunden wird, ſeyn kann. Zur Nachtzeit müßte über das Gefäß eine warmhaltende Decke geleget werden, da es denn zur Winterszeit niemals Fehl ſchlagen wird, durch die bey ununterbrochener Wärme vollendete Gährung guten Eſſig zu bekommen.

4) Falls man es der Eſſigmaterie, wenn ſie zu wenig geiſtig wäre, nicht zutrauet, daß ſie zur gewünſchten Säure übergehen könne, ſo kann man während der Gährung noch etwas klein geſtoßenes Gewürze, oder auch recht ſtarken Brandtwein hinzu thun, wovon er deſto ſchärfer werden wird. Die oben auf der Oberfläche des Eſſigs angeſetzte Haut aber kann man von Zeit zu Zeit hinabſtoßen.

5) Die Gefäße, darinnen der Eſſig gähren ſoll, müſſen nicht allzu feſte zugeſtopfet werden. Die Luft muß allemal etwas Zugang behalten.

6) In

6) In den diätetiſchen Regeln des erſten Bandes der H. M. iſt das Anſtellen und Aufbewahren des Eſſigs in irrdenen glaſurten und metallenen Gefäßen widerrathen worden. Die Glaſur in irrdenen Gefäßen wird von der Säure leicht aufgelöſet, und der Geſundheit ſchädlich, oder ſie machet, daß der Eſſig nicht recht ſauer werden kann, und auch gar leicht umſchlägt. Von eiſernen Gefäßen löſet die Säure ſo viel auf, daß der Eſſig den Bauch laxiret. Eſſig in bleyernen und kupfernen Gefäßen iſt äußerſt ſchädlich. Auch zinnerne Gefäße taugen nicht zum Eſſig. Er greift ſie gleich an, machet daran ſchwarze Flecke, und der darinnen aufbehaltene Eſſig ſteht ab, und wird völlig abgeſchmackt. Es bleiben daher keine andere Gefäße zum Anſetzen und Aufbewahren des Eſſigs übrig, als ſteinerne, gläſerne und hölzerne. Unter den hölzernen Gefäßen aber ſind die von eichenem Holze die beſten, und wenn bereits guter ſcharfer Eſſig darinnen geweſen, ſo ſind ſie beſonders gut, wieder neuen Eſſig darinnen anzuſetzen.

7) Bey der Anſetzung des Eſſigs füllet man das Gefäß meiſt ganz voll, und läßt nur ein wenig Platz, daß die Flüßigkeit oben noch etwas Raum zur Gährung behalte. Wenn man aber von dem Gefäße nach der Gährung, oder nachdem die Flüßigkeit ihre rechte Säure hat, Eſſig gebrauchet, ſo muß man es immer wieder, wie es mit dem Weine auch geſchieht, aufs neue anfüllen; doch aber oben einen Raum zur Gährung, wie zuvor geſaget worden, übrig laſſen.

8) Man muß den Eſſig, wenn er fertig iſt, in ſeinem Gefäße nicht lange ſtehen laſſen, ohne davon zu gebrauchen, oder etwas abzugießen. Denn er würde auf ſolche Weiſe leicht umſchlagen und unbrauchbar werden. Bedarf man alſo keines Eſſigs von dem vollen Gefäße, ſo muß man ihn ausgießen oder abzapfen,

und

und in einem beſondern Gefäße aufſieden, worauf er in den gehörigen Aufbewahrungsgefäßen weggeſetzet, und lange Zeit gut aufbewahret werden kann.

9) Dieſes Aufſieden des Eſſigs, da er, wie eben geſaget iſt, davon lange dauert, iſt den Hausmüttern gar ſehr zu empfehlen, wenn ſie nicht zu aller Zeit Gelegenheit haben, guten Eſſig zu machen. Z. E. es wird an vielen Orten des Sommers nur bitteres Lagerbier gefunden, von welchen kein guter Biereſſig gemachet werden kann, indem der bittere Geſchmack auch im Eſſige gar ſehr herrſchet, und die Speiſen, dabey er gebrauchet wird, höchſt unangenehm machet; was wäre dann dienſamer, als im Winter, wenn noch ſüßes Bier zu haben iſt, recht vielen Eſſig aufzuſtellen, ihn nach der Gährung aufzukochen, ſodann wegzuſetzen, und den ganzen Sommer davon den beſten Biereſſig zu haben. Dieſer aufgekochte Eſſig muß aber erſt erkalten, ehe er in ſeine Aufbewahrungsgefäße gefüllet wird. Auch thut man ein wenig Salz beym Aufſieden hinzu, wovon er deſto beſſer dauret. Die Aufbewahrungsgefäße aber, ſie ſeyn von Holz, Steingut oder Glas, müſſen feſte zugemachet werden, damit der Eſſig bey ſeiner Kraft bleibe, und ſolche nicht verfliege; welches geſchehen müßte, wenn die Gefäße offen gelaſſen würden.

III. Beſondere Vorſchriften mancherley Eſſig von allerley dienlichen Materien zu machen.

1. Braueſſig.

Es iſt zu Anfange dieſes Kapitels geſaget worden, daß auch von geſchrotenem Getraide Eſſig gemachet werde. In großen Städten finden ſich eigene ſo genannte Eſſigbrauer, welche aus bloßem Getraide Eſ-

ſig in großer Quantität brauen, da man denn ſolchen, vom Getraide verfertigten Eſſig zum Unterſchiede desjenigen, welcher von Bier gemachet wird, Braueſſig oder gebraueten Eſſig nennt, da der von Bier angeſetzte nur Biereſſig genennt wird.

Man nimmt aber am liebſten zum Braueſſig geſchrotenes Malz, welches entweder blos Gerſten- oder Waizenmalz, oder beydes unter einander, bald in dieſer, bald in jener Proportion genommen wird. Man kann auch ungemälztes Getraide nehmen, wie zum Brandtweinſchrot, man ſetzet aber doch immer auch Malz dazu, wie ſolches ebenfalls mit dem Brandtweinſchrote zu geſchehen pfleget.

Es muß aber das Getraideſchrot wie zum Brandtwein eingemöſchet werden, welches mit nicht allzu heißem Waſſer geſchicht. Das Verhältniß des nach dem Einmöſchen zuzugießenden Waſſers gegen das Schrot kann etwa ſo ſeyn, daß zu 60 Pfund Getraide 120 Kannen oder Quart Waſſer genommen werden, oder ein Theil Schrot und zwey Theile Waſſer.

Das geſchrotene Getraide wird aber in einem Zuber oder Kufe geſchüttet, und nicht allzuheißes Waſſer und zwar vorerſt nur ſo viel darauf gegoſſen, daß der damit durcheinander gerührete Möſch zwar nicht zu ſteif, aber auch nicht allzu dünne werde. Man nimmt gemeiniglich das Rührſcheid, womit das Schrot beym Einmöſchen unter einander gearbeitet wird, und ſtecket es in die Maſſe. Wenn es darin frey ſtehen bleibt, ohne umzufallen, ſo hält man ſolches für ein Zeichen, daß weder zu viel noch zu wenig Waſſer zum Einmöſchen gekommen. Nach einer halben Stunde gießt man die obgedachte 120 Kannen nicht allzuheißen Waſſers, wenn nämlich 60 Pfund Getraide das ganze Schrot ausmachen, hinzu, und läßt es ungerührt völlige drey Stunden ſtehen. Hierauf wird die Flüſ-

ſigkeit

ſigkeit mittelſt des aufgedreheten Zapfens abgezogen, und in ein Gefäß gefüllet. Wenn die Würze in ſo weit verſchlagen iſt, daß man eine Hand darin erleiden kann, ſo werden an die vier bis fünf Kannen Heſen hinzugeſetzet, und mit der Würze unter einander gerühret. Man läßt die Flüſſigkeit ſodann in der Gährung arbeiten, nimmt die oben aufkommenden Hefen mit einem Durchſchlage oder Schaumlöffel oben alle ab, verbindet hierauf oben das Gefäß mit einem Tuche feſte zu, läßt es Tag und Nacht, bis der Eſſig ſauer wird, ſo ſtehen, zapfet ihn ſodann ab, nimmt auch die Unterhefen hinweg, ſpület das Faß mit heißem Waſſer aus, und gießt, wenn alle Hefen heraus ſind, den Eſſig wieder ins Faß, bindet es feſte zu, läßt es etwa an die vierzehn Tage ſtehen, worauf der Eſſig ſeine völlige Säure haben wird.

Andere nehmen ein ander Ferment, nämlich ein groß Stück Sauerteig worunter ein gut Theil Salz geknätet iſt, binden es in ein Tuch, hängen es in den Eſſig, und laſſen damit die Flüſſigkeit aufgähren. Dieſe Art den Eſſig zu ſtellen erfordert aber etwas mehr Wärme der Würze, als die vorhergehende, und man thut auch wohl nach der Gährung zerſtoßenen Pfeffer, geröſtet Brod, Roſinenſtengel und dergleichen hinein. Nach etwa vierzehn Tagen kann er in beſondre Gefäße nebſt ſeinen Hefen gefaſſet werden, Sauerteig, Brod und Roſinenſtengel aber werden davon genommen.

Es nehmen manche Eſſigbrauende das Waſſer zu der vorhin angegebenen Quantität Schrot in größerer Menge, allein der Eſſig wird auch weniger ſcharf davon. Es iſt immer beſſer beym Brauen nicht zu viel Waſſer zu nehmen. Der Eſſig wird nicht nur ſchärfer, ſondern auch dauerhafter. Wenn man den Eſſig eben brauchen will, denn iſt es die rechte Zeit erſt

Waſſer zuzugießen; wenn man ihn eben an die Speiſen thun will, im Fall man ihm beym Gebrauche allzuſcharf finden ſollte.

Auf einer andern und kürzern Art brauen Hausmütter dieſen Eſſig in geringer Quantität alſo. Sie nehmen ein paar Mätzen Schrot, gießen Abends vorher ſoviel laulichtes Waſſer darüber, daß das Schrot davon durchzogen und völlig erweichet werde. Tages darauf gießen ſie ſiedend Waſſer darüber, rühren es gut unter einander, gießen es nach einigen Stunden, weil es noch warm iſt, durch ein Sieb, daß das Schrot zurück bleiben muß, rühren Hefen hinein, und laſſen es an die drey Tage gähren. Hierauf gießen ſie die Flüſſigkeit in ein Faß, ſtellen es hinter dem Ofen, thun auch wohl, wenn der Eſſig binnen drey oder vier Tagen nicht zur rechten Säure ſich anlaſſen ſollte, Brodrinden oder geſtoßenen Senf, ſchwarzen Pfeffer, oder ſpaniſchen, nebſt Brandtwein hinzu.

Unter allen Getraidearten giebt Waizenmalz den beſten Braueſſig, welcher ſich durch ſeinen lieblichen und feinen Geſchmack gar ſehr unterſcheidet.

2) Biereſſig.

Der Biereſſig wird gemeiniglich von gutem Biere angeſetzet, ohne eben ein Ferment hinein zu thun. Es iſt aber ſicherer, ein Gährungsmittel dazu zu gebrauchen, wenn man zumal Bier von der Neige nimmt, welches bereits matt und ſchaal iſt.

Man nehme etwa einen großen Krug von Steingut, der an die acht oder mehrere Kannen hält, und oben eine kurze Tülle oder Röhre hat; laſſe ein paar Maas ſaures oder auf die Neige gehendes Bier in einer Pfanne oder Tiegel über Kohlen recht heiß werden, aber nicht ſieden. Wenn es wieder kühl geworden,

ſchütte man es in den Krug, hänge ein Säckgen mit Sauerteig und etwas zerſtoßenen ſpaniſchen oder gemeinen Pfeffer hinein, ſtelle den Krug hinter den Ofen, daß er immer eine gleiche Wärme behalten könne, bedecke oben das Mundſtück des Kruges, laſſe aber die Röhre etwas offen, damit der Eſſig Luft haben und leicht vergähren könne; gieße nachmals das übrige Bier nach und nach daran, ſo wird man hievon guten Eſſig bekommen.

Wenn man Bouteillen oder Flaſchen Bier hält, und die Neigen davon wegen des Bodenſatzes nicht mittrinket, ſo muß man dieſe in einem eigenem Gefäße ſammeln, und wenn man Vorrath genug zu ſeinem Eſſiggeſchirre hat, ſo ſtellet man das ſo aufgeſammelte Bier an, und bedarf hiezu eben keines Ferments, weil der Bodenſatz von den Bouteillen oder Flaſchen aus Hefen meiſtens beſtanden, und eine Gährung gar wohl hervorbringen kann.

Es iſt ſchon oben erinnert worden, daß bitteres Bier ſchwer in guten Eſſig zu verwandeln, und ſeine Bitterkeit im Eſſige vorſchmecken laſſe. Iſt man nun in der Nothwendigkeit, dergleichen Bier zum Eſſig zu gebrauchen, ſo wirft man glühende Kohlen in das Bier um die Bitterkeit möglichſt auszuziehen, ſiedet es in einem großen Keſſel oder Topfe, läßt es darauf kühl werden, wirft langen Pfeffer, oder ſtatt deſſen ſpaniſchen, eine Oberrinde vom Brodte, auch wohl nur ganz wenig Alaune daran, und gießet alles in ein eichenes Fäßgen, in welches zuvor guter Eſſig, und zwar nur ſo viel gethan worden, daß man damit das Fäßgen inwendig am Holze überall durch Hin- und Herſchwanken befeuchten können.

Der Eſſig von Weißbieren iſt dem von Braunbieren vorzuziehen, indem er einen beſſern Geſchmack hat.

3) Cideresſig, Obſtesſig.

Obſt, es ſey ſüße oder ſauer, wird in einem Troge klein geſtampfet und der Saft ausgepreſſet. Dieſer Saft kann in Fäſſer gefüllet werden, darin bereits andrer Eſſig geweſen. Sind es noch neue Fäſſer, ſo brühet man ſie vorher mit ſcharfem und ſiedenden Eſſige aus, thut wenn man will, auch einige Stärkungsmittel, als ſpaniſchen Pfeffer und dergleichen hinein, gießt den Obſtſaft hinzu, und läßt ihn an einem warmen Orte gähren. Einige thun auch ſtatt des Pfeffers wohl Bertramwurzel hinein, um den Eſſig zu ſtärken.

Wenn Cider oder Obſtwein gemacht wird, ſo können die übrig gebliebenen Treſter, nachdem der Moſt davon ausgepreſſet iſt, auch noch Eſſig geben. Der Würtenbergiſche ökonomiſche Kalender beſaget, daß die Induſtrie der Einwohner eines Dorfs im Würtenbergiſchen aus den Obſttreſtern Eſſig bereite. Sie gießen nämlich Waſſer auf dieſe Treſter, laſſen es etliche Tage ſtehen, preſſen ſodann die Treſter wieder aus, gießen das Ausgepreßte in ein Eſſigfaß, und ſtatt eines Ferments ſieden ſie eine zerſchnittene Zwiebel in einem Maaße Moſt, und ſchütten dieſes ſo heiß ins Faß hinzu. Es wird hinzugeſetzet, daß, wenn der aus Cider oder Obſtwein angeſtellte Eſſig mit Wein aufgefüllet, oder der Weineſſig immer mit Cider oder Obſtwein aufgefüllet worden, die ſo behandelten Eſſige immer dem beſten Weineſſige gleich kommen, welcher aus purem Weine gemachet worden.

4) Weineſſig.

Nehmet ein eichenes Fäßgen, in welches 1 oder 2 Eymer hineingehen, füllet den vierten Theil deſſelben

mit ſtarkem Weineſſige an, ſpündet es oben zu, leget es an einem warmen Orte, und wälzet es öfters hin und her, daß der Eſſig ſich allenthalben wohl ins Holz einziehen könne. Wenn drey Wochen vorbey ſind, machet man das Fäßgen wieder auf, und leget es mit offenem Spundloche in die Sonne, oder ſonſt an einem warmen Orte, jedoch ſo, daß es nicht hineinregnen könne. Inzwiſchen überſiedet man Landwein oder ſonſt geringen Wein, verſchäumet ihn aufs beſte, und gießt ihn nach und nach ins Faß, doch ſo, daß es nicht ganz voll werde, ſondern in etwas leer bleibe. Unter dem Eingießen verſuchet man zum öftern, ob auch die Flüſſigkeit im Faſſe noch Säure genug habe, und nicht allzuſehr überfüllet oder zu ſchwach werde, um den aufgegoſſenen Wein genugſam anſauern zu können. Hierauf bohret man etwa einer Hand breit von dem fordern und hintern Boden des Fäßgens zwey kleine Löcher, damit der Eſſig Luft habe, zu welchem Ende auch das Spundloch offen gelaſſen wird. Es wird aber dieſes etwa mit einem flachen Steine überdecket, damit keine Unreinigkeit hineinfallen könne. Man rühret ſodann dieſen ſo angeſetzten Eſſig mit einem bis auf den Grund reichenden Rührſcheide des Tages drey bis viermal durch das Spundloch herum und läßt ihn gähren. Wenn nun aus dieſer Maſſe ein guter Eſſig geworden, ſo wird das Fäßgen mit dem übrigen annoch zurückbehaltenen, abgeſottenen Eſſige gefüllet, und er bleibt nun ſo lange liegen, bis auch dieſer Nachguß zu gutem Eſſige geworden iſt.

Mit dieſem ſo angeſetztem Eſſige kann man zu immer mehrern Eſſig kommen, wenn man aus dem Fäßgen ſo viel in ein größeres Faß gießt, als zur Anſetzung des letztern nöthig iſt. Man verfährt denn in der Folge völlig nach obiger Vorſchrift. Wann aber

das größere Faß eine mehrere Quantität des überſottenen Weines erfordert, und falls ſelbiger zu geringe oder halb verdorben iſt, einer Stärkung bedarf, ſo geſchieht ſolches auf verſchiedener Art.

Es nehmen einige ein Stückgen Sauerteig, etwa einer guten Fauſt groß, miſchen geſtoßenen ſpaniſchen Pfeffer und einen Löffel voll Honig darunter, und werfen es in das Faß. Andere nehmen die Kerne von den ausgekelterten oder ausgepreßten Weinbeeren, zerreiben und legen ſie öfters in recht ſcharfen Weineſſig, laſſen ſie aber jedesmal zuvor wieder trocknen, und hängen ſie ſodann in den Wein. Oder ſie ſchütten gröblich zerſtoßenen Weinſtein in guten ſcharfen Weineſſig, laſſen ihn 9 bis 10 Tage darinn liegen, und wiederum an der Sonne trocknen. Wenn der Weinſtein alsdenn recht trocken iſt, legen ſie ihn abermal 10 Tage in den Eſſig, trocknen ihn wie zuvor, wiederholen ſolches zum drittenmal, und heben ihn alſo auf zum nöthigen Gebrauch. Wenn man nun den Eſſig verſtärken will, hängt man ein Viertelpfund ſolches Weinſteins in einem Bündelgen ins Faß, ſo wird dieſes Mittel zur Verbeſſerung und rechter Schärfe des Eſſigs nicht wenig beytragen.

Auf einer andern Art bereitet man Weineſſig, wenn man abſtehenden oder dem Verderben nahen Wein bis auf die Hälfte einſiedet, ihn fleiſſig abſchäumet, ein paar Hände voll Salz und etwas geſtoßenen Pfeffer hinzuthut, ihn hernach in Fäſſer füllet, und ſie alſo 10 bis 12 Tage an der Sonne oder ſonſt einem warmen Orte mit halb eröffnetem Spunde ſtehen läßt. Ganz verdorbener Wein aber giebt keinen Eſſig.

Es ſind noch mancherley Anſetzungsmittel des Weineſſigs bekannt, da man z. E. ein Stück Gerſtenbrod, Mangoltwurzel, das Mark oder den Kern von Epheu, große Roſinen u. ſ. f. in den angeſetzten Wein hinein-

hineinthut, wie denn auch einige glühendes Eiſen oder Stahl 5 bis 6mal in dem Eſſige auslöſchen, um ihn dadurch ſcharf zu machen.

Sonſt kann man auch die Treſter oder Treber des ausgepreßten Weins, über welche aber kein Waſſer zum Lauer noch nicht gekommen ſeyn muß, alſo zu Weineſſig gebrauchen. Es werden zwey Fäſſer gleicher Größe mit friſchen Weintreſtern bis zum dritten Theile angefüllet, daß ſie ſich 4 bis 5 Tage hindurch auf einander von ſelbſt recht erhitzen müſſen. Auf eines dieſer Fäſſer wird abſtehender Wein ſo viel gegoſſen, daß er eine Viertelelle über die Treſter gehe, welcher nach 24 bis 30 Stunden, wenn er darauf geſtanden und gegohren hat, unten durch den Zapfen abgelaſſen und auf das andre noch ungebrauchte mit Treſtern vorbeſagtermaßen gefüllte Faß gegoſſen wird, daß er eben ſo lange hierauf auch vergähren müſſe. Nach dieſer Zeit wird der Wein wieder abgezapft, und auf das erſte Faß gegoſſen. Hiemit wird nun ſo lange von einem Faſſe zum andern umgewechſelt, bis der Wein aus der dicken leimichten Farbe in eine recht helle und ſchöne Farbe übergeht; wrauf er denn in das rechte Eſſigfaß abgezogen wird, daß er darinn vollends zu Eſſig werde. Beym Cidermachen kann man mit den Obſttreſtern eben ſo verfahren.

5) Honigeſſig.

Wenn die Bienen beſchnitten, oder Honig ausgepreſſet wird, ſo werden die dabey gebrauchten Geſchirre nicht nur mit Waſſer ſauber ausgewaſchen, ſondern auch die Waben, oder das Gewürke, welches zum Wachspreſſen kommen ſoll, in Waſſer geleget, damit aller darinn noch befindlicher Honig völlig ausgezogen werde. Dieſes Honigwaſſer nun läßt man nach Gut-

dünken, wie es etwa mehr oder weniger ſüße iſt, zur Hälfte oder zum dritten Theile einſieden, worauf dieſes Eingeſottene zum Eſſig angeſetzet wird.

Der Honigeſſig hat im Anfange, wenn er noch jung iſt, einen Geſchmack nach Honig, welcher manchen zuwieder ſeyn kann. Je älter aber der Honigeſſig wird, deſto mehr verliert er den Honiggeſchmack.

Sonſt kann man auch den Schaum, welcher beym Honigſieden entſteht, auch zu einem guten Eſſig machen, wenn man auf ſolchen abgeſammelten Schaum ſo viel Waſſer gießt, daß es wie eine ſüße Bierkalteſchale ſchmecket. Man läßt es aufſieden, gießt es hierauf durch Leinewand in Flaſchen, und zugleich etwas Weineſſig darzu, und läßt es an einem warmen Orte auf ein Vierteljahr zugedeckt ſtehen.

Wenn man reinen guten Honig mit Waſſer verdünnen, und zu Eſſig anſetzen will, ſo kann man nach vorhergehenden Vorſchriften gleichfalls verfahren.

6) Zuckereſſig.

Man nimmt auf 1 Pfund Zucker 8 Pfund Regenwaſſer, thut es in ein eichenes Gefäß, tröpfelt 40 bis 50 Tropfen Vitriolſpiritus, und eben ſo viel Weinſteinſpiritus hinzu, bringt das Gefäß in eine warme Stube hinter den Ofen, da er denn anfängt ſehr zu ſtinken; hierauf wird er zu Waſſer, endlich aber, wenn er immer in gleicher Wärme bleibt, wird der ſchärfſte Eſſig davon.

7) Roſeneſſig.

Nimm 2 Pfund rothe oder weiße, oder auch wilde Roſen, weiche ſie (nämlich die abgezupften Blätter)

24 Stunden in 8 Pfund des ſchärfſten Weineſſigs ein, deſtillire ſie hierauf durch einen gläſernen Kolben im Sande, und laß die Deſtillation ſo lange gehen, bis die Roſen faſt trocken auf dem Boden liegen bleiben. Zu dieſem deſtillirtem Eſſig thue friſche rothe Roſen, wenn ihre Blüthzeit iſt, auſſer derſelben aber ein Viertelpfund trockene, laß ſie in dem Eſſige einige Tage beizen, bis die höchſte Röthe herausgekommen, und wenn der Eſſig durch ein Löſchpapier gelaufen, ſo verwahre ihn zum nöthigen Gebrauch. Nach eben dieſer Vorſchrift kann man aus andern Kräutern, Blumen und Früchten ebenfalls einen guten Eſſig bereiten.

8) Eſſigpulver.

Unter Eſſigpulver verſteht man verſchiedene, mit einer ſtarken Säure verſehene trockene und größtentheils zu Pulver geriebene, oder zerſtoßene Materien, welche ſich lange Zeit bequem aufbewahren und umherführen laſſen, um, da man keinen flüſſigen Eſſig bey der Hand hat, oder haben kann, in der Geſchwindigkeit ſich Eſſig zu bereiten. Es dienen aber die Eſſigpulver zum Theil auch dazu, daß man damit Eſſig aus allerley dienlichen Materien anſtellen, und ihn geſchwinder zu ſeiner höchſten Schärfe bringen könne. Die bekannteſten Eſſigpulver ſind folgende:

a) Auf Reiſen nimmt man von dem unter No. 4. beſchriebenen Weinſteinpulver eine gute Quantität in einem Zuckergläsgen zu ſich, welches, um deſſen Zerbrechen zu verhüten, in ein hölzernes Futteral eingefaſſet, und mit Werrig oder Baumwolle neben herum ausgefüllet wird. Von dieſem angeſäuerten Weinſteinpulver wirft man nachmals, ſo oft man Eſſig verlanget, nach Be-

ſchaffen-

ſchaffenheit der Größe eines Glaſes 2. 3. oder 4 gute Meſſerſpitzen voll hinein, wenn es mit Wein angefüllet worden, wodurch der Wein alsbald angeſäuret wird, daß er einen ziemlich guten Eſſig ſo fort abgeben kann.

b) Nehmet von einem noch warmen Brodte die Krume (Broſam) nach abgeſchnittener Rinde, leget ſie in ſcharfen Weineſſig, und laßt ſie wieder trocknen, und wiederholet ſolches an die drey bis viermal. Von dieſem gedörretem Brodte leget ein Stück in Wein, Bier, oder Waſſer, ſo wird es die Säure des Brodtes bald ausziehen, und einen guten Eſſig abgeben.

c) Dörret unreife ſaure Kirſchen, Weinbeeren, Brombeeren auch weinſaure Aepfel, zerreibet oder zerſtoßet jedes für ſich beſonders zu Pulver, werfet von jedem nach Belieben in ein Glas, gieſſet ſtarken Weineſſig darauf, und laſſet es zuſammen weichen, daß es wie ein Teig werde. Machet hieraus Kügelgen, trocknet ſie an der Sonne, und hebet ſie zum Vorrath auf. Fehlet es an Eſſig, oder man iſt auf Reiſen, ſo zerſtößt man einige ſolcher Kügelgen in Wein, Waſſer oder Bier, wovon alsbald ein guter Eſſig entſteht. Weitläuftigkeit zu vermeiden, könnte man an einer der vorgedachten Obſtarten ſchon genug haben, wie denn z. E. die noch rothen unreifen Brombeeren, wenn ſie noch nicht ſchwarz und ſüße ſind, für ſich allein alle erwünſchte Wirkung thun. Wer die überall bekannten weinſauren Aepfel als gebacken Obſt im Hauſe hat, der darf ſie nur auf dem Ofen legen, und recht hart werden laſſen, hierauf aber zu Pulver ſtoßen. Sobald von dieſem Aepfelpulver in Wein oder Waſſer geſchüttet wird, iſt der Eſſig fertig. Unreife

reife Schlehenpflaumen können eben ſo behandelt werden. Mit Vitriolſpiritus laſſen ſich die Eſſigpulver auch verſtärken.

Drittes Kapitel.

Bereitung des Meths.

Der Meth, oder Honigwein iſt vor etwa funfzig Jahren in den Häuſern des Mittelmannes in Niederdeutſchland ſehr Mode geweſen. Er ward hierauf von ausländiſchen Weinen beynahe ganz verdrängt, und nur noch hie und da als ein Getränke zur Veränderung gefunden, meiſtens aber aus Polen oder Preußen verſchrieben, und nicht vom einheimiſchen Honige gemachet. Seit einigen Jahren iſt man patriotiſcher geworden. Man betreibt den Honigbau mehr und beſſer als ſonſt. Und mit dem mehr erzielten vaterländiſchen Honige ſuchet man altmodiſches Getränke wieder hervor. Zu gutem Glücke darf ich nicht hinzuſetzen, daß man ſich auf altmodiſch darinn berauſchen wolle. Denn der Meth kann nur in kleinen Portionen getrunken werden, wenn er nicht zu Kopfe gehen ſoll. Man fängt an, ihn aus dem guten Grunde zu lieben, weil es ein einheimiſches Product iſt, woraus man ihn bereitet. Und eben ſo viele achten den Meth, weil er ein ſo nährender und geſunder Trank iſt, da man den Honig als ein der Fäulniß des Blutes widerſtehendſtes Mittel immer beſſer kennen lernet. Schon findet man ehrſame Matronen, welche den Kaffee bey Seite ſetzen, und des Morgens einen kleinen Trunk zum Frühſtück davon nehmen. Und diejenigen werden

den ſich auch immer am beſten dabey befinden, welche den Meth nicht in großen Zügen zu ſich nehmen, weil er das Geblüt ſo dann gar ſehr in Bewegung bringen, und den Körper, nach ſeiner beſondern Conſtitution doch auch ſehr, wie alle hitzige Getränke, beſchädigen kann. Es iſt der gut bereitete Meth überhaupt ein ſehr verführeriſches Getränke, weil er gar angenehm ſchmecket, wenn er ſein gehöriges Alter hat. So ſehr man ſich nun zu hüten hat, ein Wein- oder Brandtweinſäufer zu werden, eben ſo ſehr muß man ſich auch hüten ein Methſäufer zu werden.

Da Preuſſen, Polen und Rusland keinen Weinbau haben, ſo hat man, weil dieſe Länder deſto mehr Honig haben, den Weinmangel daſelbſt mit Meth bereits in den älteren Zeiten zu erſetzen gewußt, und die dortigen Methe ſind auch am berühmteſten geworden; ſo wie es einige edle Weine in den Weinländern ſind. Und wie letztere nicht einerley Geſchmack, Güte und Liebhaber haben, ſo iſt es mit den Methen auch ſo: deren Unterſcheid beydes auf die Art des Honiges und der Bereitung des Meths davon beruhet.

Hat man aber bisher ein Gefallen daran gehabt, mehr als eine Art von Wein oder Bier im Hauſe zu haben, ſo wird man von einem wieder Mode werdenden Getränke, wie der Meth iſt, auch nicht gern blos nur eine einzige Art trinken wollen. Ich will dieſerhalb in der Folge die berühmteſten alten Methe beſchreiben, wenn diejenigen Bereitungsarten zuerſt angezeiget worden, welche unter uns hin und wieder üblich ſind.

I. Ingredienzien des Meths.

Der Honig iſt die vornehmſte Zuthat des Meths. Zu dieſem kömmt Waſſer. Und wie gutes Waſſer

zur Güte des Bieres viel thut, ſo hilft es gleichfalls zur Güte des Meths. Man pfleget auch wohl nebſt einem oder dem andern Gewürze ein wenig Hopfen zuzuſetzen, damit der Meth einen beſſern Geſchmack und mehrere Dauerhaftigkeit erlange.

Ob nun ſchon eine große Verſchiedenheit in Bereitung des Meths ſtatt findet, ſo kommen ſich doch alle Honigweine darin gleich, daß der Honig mit dem Waſſer in gewiſſer Maaße, bis er ein Ey trägt, oder ſolches oben aufſchwimmet und nicht unterſinket, eingeſotten und verſchäumet wird. Nach halber Abkühlung wird der Trank gefaſſet, und entweder gemeine Bierhefen, Sauerteig, Senf, oder zugleich einiges Gewürz nebſt Hopfen hinzugethan, und zwar wenn er gähret, indem er davon deſto angenehmer ſchmeckt.

Da ſonſt der Honig die Eigenſchaft an ſich hat, daß er den Leib aufblähet, ſo verliert er ſolche, wenn er gut geſotten und verſchäumet wird. Iſt daher der Honig zum Meth zu wenig oder gar nicht geſotten, ſo machet er Blähungen und Reiſſen im Leibe, und kann kein geſunder nährender Trank ſeyn.

Man pfleget hie und da von vielem Waſſer und wenigem Honige Meth zu machen, wie denn der gemeine Mann bisher unter uns immer noch dergleichen bereitet, wenn er beym Zeideln die ausgepreßten Waben oder Tafeln mit Waſſer auszieht, oder die Honiggeſchirre ausſpület. Dieſer Meth, wenn er wohl gekocht und darauf gegohren iſt, könnte nun immer ein geſunder Trank ſeyn. Allein gemeiniglich läßt ihn der gemeine Mann weder recht einſieden noch recht gähren; weßhalb ſolcher Meth theils kein geſundes, theils ein nicht recht angenehm ſchmeckendes Getränke ſeyn kann.

Die Farben der Methe haben aber ihre beſondere Urſachen. Wenn der Meth dünne und geringe an-

der

der Farbe ſcheint, ſo iſt er noch rohe und nicht wohl geſotten. Wenn ſo genannter Jungferhonig, Gartenhonig, oder auch Lindenhonig, welchen die Bienen von der Lindenblüthe eingetragen haben, den Grund des Meths ausmachet, ſo iſt er an Farbe weislich. Wenn aber der Meth von anderm gemeinen Honige geſotten wird, ſo iſt er theils gelb, theils röthlicht, und je länger man ihn kochet, deſto gelber und röthlichter muß er ausfallen. Je ſchöner und höher nun der Meth an der Farbe iſt, je ſtärker und beſſer iſt er nicht nur, ſondern er hat auch deſto mehr Kraft zu wärmen und zu nähren.

II. Mancherley Bereitungsarten des Meths in Deutſchland.

1) Ein guter gemeiner Meth.

Die Methſieder nehmen zu einem Theile Honig achtmal ſo viel friſches weiches Brunnenwaſſer, ſetzen es in einem Keſſel über ein helles doch gelindes Feuer, laſſen es ſo lange ſieden, bis es ſich etwas auswirft; alsdenn verſchäumen ſie es wohl.

Will man das Getränke friſch hinwegtrinken, ſo muß man es nicht ſo dicke einſieden laſſen. Will man es aber eine Zeitlang verwahren, ſo läßt man den Meth ſo lange ſieden, bis er klebricht wird. Alsdenn thut man ihn in ein Faß, welches auf zween Fingern breit leer gelaſſen werden muß, damit der Meth zum gähren Raum behalte.

Soll dieſer gemeine Meth ſtärker und gewürzt werden, ſo kann man von folgenden Gewürzen, welche in einem Tüchlein eingebunden werden, hineinhängen. Die Gewürze können ſeyn, Zimmt, Muskatennüſſe, Nägelein, Ingwer, Galgant, Kalmus u. ſ. w.

Man

Man kann entweder eine einzige oder mehrere Arten von Gewürze zugleich nehmen, und ſie mit dem Meth vergähren laſſen.

Wenn der Meth ſeine Gährung vollendet, ſo läßt man ihn an die drey Monat feſt verſtopfet liegen, ehe er angetrunken wird. An einigen Orten wird auch die verſpündete Tonne eine Zeitlang in die Erde gegraben, und man vermeinet, daß der Meth hievon den Geruch und Geſchmack des Honiges und Wachſes deſto eher verlieren ſolle, welches ſonſt von dem Alter des Meths bewirket werden muß.

Eben dieſer gemeine Meth wird auch von einigen ſo bereitet. Sie nehmen nur 6 Theile Waſſer zu einem Theile Honig, laſſen es bis zum dritten Theile bey gelindem Feuer in einem Keſſel einſieden, thun ein paar Hände voll Hopfen in ein reines Tüchlein, und hierin noch einen ſaubern Kieſelſtein, der das Bündel zu Boden ziehe, vernähen es und legen es in den Keſſel, ſo bald der Meth anfängt zu ſieden, thun es auch nicht eher wieder heraus, als bis ganz zuletzt. So lange der Meth ſiedet, muß er ſtäts abgeſchäumet werden. Wenn aber kein Schaum mehr vorhanden iſt, nehmen ſie ein anderes Bündel, füllen es mit klein geſchnittenem oder zerſtoßenem Gewürze, binden es zu, und laſſen es eine Viertelſtunde hindurch mit aufwallen. Nach dieſem ſchlagen ſie den Meth aus, füllen denſelben, wenn er verkühlet iſt, in ein Weinfäßgen, thun das Gewürzſäckgen auch wieder hinein, und legen es an einen kühlen Ort, in einen Keller oder Gewölbe. Wenn er drey bis vier Wochen gegohren hat, ſo iſt er helle. Je länger er aber liegt, je wohlſchmeckender wird er.

2) Ein ſtärkerer Meth.

Es werden 40 Pfund des beſten Honigs mit 250 Pfund weichen Waſſers in einem großen Mauerkeſſel bis ungefähr auf die Hälfte, oder ein wenig darunter eingeſotten. Die hierauf abgekühlte und nur noch lauwarme Flüſſigkeit wird in ein Weinfaß gegoſſen, welches inwendig mit Sauerteig beſtrichen iſt; oder es werden einige Nößel Hefen zugeſetzet, daß die Gährung davon bald erfolgen könne. Einige nehmen auch Weinmoſt zum Ferment, und zwar des vierten Theils ſo viel, als der Meth iſt, ingleichen ein paar Hände voll Hollunderblüthe, oder ſtatt derſelben ein halbes Nößel Hollunderſaft; (Fliedermuß) alsdenn nähen ſie in ein länglicht formirtes Säckgen folgende Gewürze; Zimmt vier Loth, Nelken anderthalb Loth, Pfeffer, Ingwer und Paradiskörner, jedes ein Loth, alles gröblich zerſtoßen. Das Gewürzſäckgen wird hineingehängt, und das Faß nach der Gährung den ganzen Winter hindurch im Keller zugeſpündet gelaſſen, worauf der Honiggeſchmack vergangen, und der Meth, wenn er mit Weinmoſte fermentiret worden, ziemlich im Geſchmacke des Weins ſeyn wird. Man kann ihn ſodann in ein ander Faß abziehen, daß er klar und lauter werde.

Viele unter uns machen den Meth nach derjenigen Vorſchrift, welche in dem Würtenbergiſchen Landwirthſchaftskalender auf das Jahr 1771. geleſen wird. Ich will ſie hier herſetzen.

Man nimmt den gröbern unreinern Honig, und gießt das zum Auswaſchen der Waben (Honigtafeln) gebrauchte Waſſer dazu; und zwar gießt man nicht mehr Waſſer zu, als bis der Honig nur ſo flüſſig iſt, daß ein friſches Ey darin unterſinken will. Man legts hernach in einem Faſſe in eine gelinde Wärme,

ſo

ſo fängt es an zu gähren, da es dann währendem Gähren wie der Obſtwein behandelt wird. Man machet nämlich das Faß ganz voll, oder läßt nur ſehr wenig leer, und läßt ein kleines Luftloch. Wenn der Meth vergohren iſt, füllet man wieder auf, und ſtopfet ihn völlig zu. Wenn er aber den Anfang gemacht, weinhaft zu riechen, ſo muß er in einen kühlen Keller gebracht worden ſeyn, damit die Gährung hieſelbſt geſtellet werde.

Da aber dieſe Art gemeinen Meth zu machen bereits oben beurtheilet worden, indem der Meth ungekocht, dieſerhalb aber roh, blähend und ungeſund iſt: ſo muß die Bereitungsart mittelſt des Kochens verbeſſert werden, da ſie übrigens alle Empfehlung verdienet.

Beſſer aber und Nachahmungswerther iſt die folgende Vorſchrift zu einem vortreflichen Meth. Es wird der reineſte Honig, z. E. 1 Pfund weißer Honig mit 6 Pfund Waſſer zuſammen in einem Keſſel gekocht, beſtändig abgeſchäumet, und dieſes ſo lange, bis er wieder ſo dicke wie ein Honig iſt. Man kochet ihn wieder aufs neue mit eben ſo viel Waſſer, unter beſtändigem Abſchäumen; aber itzt nicht ſo lange, ſondern bis er etwa ein Ey kaum noch trägt, und preſſet dieſes Honigwaſſer durch ein Tuch, daß es rein werde. Je weniger man das zweytemal Waſſer nimmt, oder je länger man ihn, ſo daß er ein Ey kaum trägt, einkochet, deſto geiſtreicher wird der Meth. Das Honigwaſſer füllet man noch warm (aber nicht heiß) in ein Faß, thut etwas Bier- oder Weinhefen, und letztere von recht gutem Weine, darein. Geht die Gährung nach Wunſch vor ſich, ſo gießt man zu jedem Eymer etliche Pfund Weingeiſt, welcher die Hefen abſcheidet, den Meth helle und geiſtreich machet, und ihn vor der Eſſigſäure bewahret. Der Meth ſchmeckt

angenehmer, wenn man Kräuter und Gewürze z. E. Zitronmeliſſe, Zimmt, Nelken, Cardamom, Kalmus, Zittwer u. ſ. f. zu Pulver reibt, in ein Säckgen faßt, und mit etwas ſchweres ins Faß hineinſteckt. —

III. Ausländiſche berühmte Methe.

Es iſt zuvor geſagt worden, daß in manchen fremden Ländern, wo der Honig ſehr häufig zu finden iſt, verſchiedene Methe ſchon in den älteren Zeiten bekannt geworden. **Elsholz** hat unter andern die berühmteſten in ſeinem ſo genannten **Diätetikon** beſchrieben, und ſie ſind folgende.

1) Alandmeth, Medo Helenites.

In **Preuſſen, Pohlen,** und **Litthauen** iſt der Alandmeth längſt gebräuchlich geweſen, da die Wurzeln von Aland in den ſiedenden Meth geworfen werden. Er iſt ein heilſam Getränke für die Bruſt und deren Krankheiten, indem ſo wohl der Honig, als der Aland beyderſeits Bruſtmedicamente ſind.

2) Zittwermeth, Medo Zedoarites.

Dieſer Meth, welcher mit der Wurzel des Zedoars oder Zittwers bereitet wird, iſt gleichfalls in nur beſagten Ländern gebräuchlich. Er ſtärket den Magen, vertreibt den langwierigen Eckel vor der Speiſe, ingleichen die Blähungen, und widerſteht dem Gifte.

3) Nelkenmeth, Medo Caryophyllites.

Es wird dieſer von Gewürznelken bereitete Meth gleichfalls in vorbeſagten Ländern ſehr geliebet, und dienet in kalten und feuchten Zufällen der Dauungsglieder, ingleichen in kalten Zufällen der Nerven, die nach dem Schlage oder der Lähmung zu folgen pflegen.

4) Ge-

4) Gewürzmeth, Medo Aromatites.

Auf dieſen Gewürzmeth wird in **Polen**, **Rußland** und **Ungarn** ſehr viel gehalten, ſo wie er auch unter uns, beſage vorhergehender Vorſchriften hin und wieder gemachet wird. Die Bereitungsart dieſes Gewürzmeths in dortigen Ländern aber iſt dieſe.

Man nimmt 20 Pfund guten Honig, Fluß- oder Brunnenwaſſer, 120 Pfund, läßt es verſieden und abſchäumen, bis daß 80 Pfund übrig bleiben. Nachmals, wenn es halb verkühlet, gießt man es in ein Gefäß, und bringt es mit 12 Loth Sauerteig, oder Bierhefen, ſo viel dazu von nöthen, in die Gährung; hängt auch zugleich ein leinen Säckgen (in welchem Zimmt, Paradiskörner, Pfeffer, Ingwer, Nelken, alles gröblich zerſtoßen, jedes ein halb Loth, und Hollunder- oder Fliederblüthe eine Hand voll, eingebunden) hinein, und läßt es mit vergähren. Er muß wenigſtens ſechs Wochen liegen, ehe er den widerlichen Honiggeſchmack ableget, und einen weinhaften Geſchmack annimmt.

5) Engliſcher Meteglin, Medo Anglicanus, ſiue Metegla.

Der berühmte Botanicus, **Matthias Lobelius**, nennt dieſen Meth den **flüſſigen Theriak der Nordiſchen Völker.**

Das Waſſer wird faſt nach dem Maaße No. 4. geſotten und verſchäumet. Hernach wirft man beynahe an die 60 geſunde trockene Kräuter hinein, läßt es zuſammen kochen, bis die Hälfte, oder zuweilen nur der dritte Theil übrig bleibt. Durch das lange Kochen vergeht der Kräutergeſchmack, und es kömmt ein dem Malvaſier gleicher Geſchmack hervor. Noch

mehr aber, wenn dieſer Meteglin an die drey bis vier Jahr alt werden können.

In den vorigen Zeiten hatte man den Wahn, in einem Recepte ſo viel Species als möglich zuſammen zu drängen. Wenn wir dieſen Meteglin in unſern mehr hellern Zeiten nachmachen wollten, ſo würden wir an dem einzigen Fieberklee oder Dreyblatt genug haben. Auch Meteglin von Scordium, oder Lachenknoblauch könnte bey uns ein recht heilſamer **deutſcher** flüſſiger **Theriak** ſeyn.

6) Hindbeerenmeth, Medo ex Rubo Idaeo.

Der Hindbeerenmeth, iſt in **Rußland** beliebt, und wird von **Adam Olearius** im dritten Buche ſeiner perſianiſchen Reiſe, nicht allein wegen ſeines lieblichen Geruchs und angenehmen Geſchmacks ſehr gerühmet, ſondern auch mit folgenden Worten beſchrieben.

Erſtlich thut man die reifen Hindbeeren in ein Faß, gießt reines Waſſer darauf, und läßt es einen oder zwey Tage ſtehen, bis ſich der Geſchmack und die Farbe der Beeren ganz ins Waſſer gezogen. Dieſes Waſſer nun wird von den Beeren abgeſeihet, und reiner Honig hineingerühret; nämlich zu einer Kanne Honig zwo oder drey Kannen Waſſer, nachdem man den Meth ſüße oder ſtark haben will. Endlich wirft man ein Schnittgen geröſtete hierauf aber mit Hefen beſtrichene Semmel hinein, und wenn die Maſſe beginnt zu gähren, muß man die Semmel wieder herausnehmen, ſonſt bekömmt der Meth einen Geſchmack davon. Man läßt ihn hierauf 4 oder 5 Tage gähren. Etliche, wenn ſie dieſem Methe noch einen Gewürzgeſchmack geben wollen, hängen nur wenig Nelken, Cardamom und Zimmt in einem Tüchlein hinein. Wenn dieſer

dieſer Meth an einem warmen Orte ſteht, wird er in acht Tagen nicht aufhören zu gähren; weßhalb man das Faß, wenn es ſeine vorgemeldte Tage zur Gährung überſtanden, ins Kühle bringen, und von den Hefen abziehen muß. Hiebey gedenket **Olearius**, daß die **Ruſſen** auf eben ſolche Weiſe auch **Brombeeren-** und **Kirſchmeth** zurichten.

7) Malvaſiermeth, Medo ſeu Hydromel ſpirituoſum.

Angelus Sala hat uns dieſen Malvaſiermeth beſchrieben, da er als ein ſehr edler Trank anzuſehen iſt, indem er, wenn er etwas alt geworden, faſt ganz die Fragranz eines Malvaſiers hat, bey welchem kein Honiggeſchmack zu ſpüren iſt.

Nehmet 6 Kannen des beſten Honigs und zerlaſſet ihn in 12 Kannen reinen Waſſers. Darnach meſſet mit einem Stäbgen, wie hoch dieſer Liquor bis zu achtzehen Kannen ſteht. Alsdann gießt man mehr Waſſer darauf, und läßt es ſieden, daß ſich der Schaum des Honigs in die Höhe gebe, welchen man nicht alsbald abnehmen, ſondern dick und zähe werden laſſen muß. So oft das Waſſer von dem obbemeldten Maaße fehlet, ſoll man friſches nachgieſſen, und es alſo zum wenigſten drey Stunden lang, doch nicht gar zu ſtark, ſondern nur gelinde über hellem Feuer ſieden laſſen, daß endlich eine Kanne oder etwas mehr Flüſſigkeit über dem vorbeſagten Maaße bleibe; welches denn zu Erſtattung deſſen, was in der Klärung abgeht, gerechnet wird. Ferner nimmt man den groben Schaum davon, läßt dieſen Trank kalt werden, klopfet 8 Eyerweiß darunter, und ſetzet es zum Wiederaufſieden aufs Feuer ſo lange, bis die übrige Unreinigkeit des Honigs ſammt dem Eyerweiß ſich ab-

geſondert, und in die Höhe begeben; alsdann gießet es alſo ſiedend heiß im einen ſpitzigen wollenen Sack, damit es klar und gelb, wie ein polirter Bernſtein, durchlecke. Im Fall ihr nach ſolchem Durchlecken ſpüret, daß noch etwas kräftiges im Sacke geblieben, und alſo an dem benannten Maaße mangeln würde, ſo gießet ſo viel ſiedendes Waſſer in den Sack nach und nach, bis das Maas der 18 Kannen erfüllet iſt. Dieſen Trank gießet ſodann in ein oder zwey Fäßgen von Eichenholz, und thut folgendes Ferment hinzu. Weiſſer Ingwer, Zimmt, Galgant, jegliches ein halb Loth, Nelken und Paradiskörner, jegliches ein Quentgen; ſtoßet es gröblich zuſammen, und gießet ſo viel guten Franzbrandtwein darauf, daß es bedecket ſey; und nachdem dieſes Infuſum einen Tag geſtanden, ſo drücket es aus, zerlaſſet darinn zwey oder drey Gran Biſam nebſt einem kleinen Löffel voll Bierhefen, und miſchet es unter dem neugefaßten Meth; macht die Spunde nur löslich zu, und leget die Fäßgen an einen warmen Ort zur ſanften und ganz langſamen Gährung. Auf dieſe Weiſe nun werdet ihr einen ſehr herrlichen Malvaſiermeth erlangen.

8) Roſinenmeth, Medo ſeu Hydromel paſſularum.

Vorgedachter Schriftſteller lehret gleichfalls den Roſinenmeth, oder Spaniſchen Baſtart, wie er auch genannt wird, machen, indem er wegen ſeiner Schönheit, Stärke und guten Geſchmacks dem weißen Spaniſchen Baſtart gleichet.

Man muß 12 Pfund friſche und wohl gereinigte Korinthen in Waſſer ſo lange ſieden, bis ſie recht weich geworden ſind. Hierauf zerquetſchet man ſie in einem hölzernen Zuber mit einer hölzernen Keule, (man

kann

kann ſie auch in einer gewöhnlichen Reibeſatte nach und nach in kleinen Portionen ſehr geſchwinde zerreiben) und treibt ſie durch ein Haarſieb, damit die ſüße Subſtanz durchgehe, die Hülſen und Körnlein aber im Siebe zurück bleiben. Dieſe Subſtanz thut man in den Keſſel zu der hinterbliebenen Brühe, worinnen die Korinthen weich gekochet worden, thut 4 Kannen des beſten Honigs hinzu, und gießet ſo viel gekochtes reines Waſſer darauf, daß zuſammen 18 bis 20 Kannen heraus kommen. Hierauf laſſet es ein wenig aufſieden, nehmt den gröbſten Schaum davon ab, und ſetzet es vom Feuer, daß es kalt werde. Klariret es ferner mit 8 oder 10 Eyerweiß, und behandelt es alſo, damit das vorbemeldte Maas des Liquors völlig vorhanden ſey. Alsdenn thut es warm, aber nicht heiß, in einen hölzernen Zuber, und ſtellet es mit Weißbierhefen, damit es ſtark gähre. Nach der Gährung wird der Meth in ein Fäßgen von Eichenholz gefüllet, verſpündet, in den Keller gebracht, und nach einigen Monathen geöffnet, und zum Trinken verſuchet.

Anmerkungen.

a) Da guter Meth bis auf einen gewiſſen Grad einſieden muß, ſo muß man zwar helles, aber doch nicht zu ſtarkes, Feuer dazu gebrauchen. Helles Feuer wird einem dunkelen, welches Schmauch machet, und dem Methe einen räucherichten und nicht wieder vergehenden Geſchmack zuzieht, entgegen geſetzt. Gelindes Feuer iſt nöthig, damit ja der Meth nicht anbrenne. Denn wenn dieſes geſchieht, ſo vergeht der branſtige Geſchmack auch im Alter nicht, welches doch ſonſt dem Meth den Honiggeſchmack benehmen kann.

b) Die vielen Vorſchriften belehren uns, wie wir uns recht edle Honigweine bereiten können, um

ſie an die Stelle der gewöhnlichen Weine zu ſe-
tzen, und uns letztere ſehr entbehrlich zu machen.

c) Wenn Hollunder- oder Fliederblüthe zum Meth genommen wird, ſo muß es keine friſche, ſondern getrocknete ſeyn. Sonſt kann man nicht damit, wie es eigentlich der Zweck ſeyn ſoll, den Muscatellergeſchmack hervorbringen.

d) Wie es einen vortrefflichen Meth abgiebt, wenn man ihn mit nicht wenigem Weinmoſte in Gährung bringt, alſo erhält man ebenfalls einen ſehr edlen Honigwein, wenn man ihn mit vielem Obſtmoſte (dem ausgepreßten Safte aus Obſt) anſtellet. Der ausgepreßte Moſt aus Mohrrüben wird gleichfalls mit dem Meth vereiniget, und machet ein ſchönes Getränke. Die Würze von Weißbier oder Waizenmalz thut das Nämliche.

e) Das Methmachen iſt den Hausmüttern immer mehr anzurathen, jemehr in unſern Tagen der Honigbau zunimmt, und der Honig wohlfeiler wird, nicht nur, um ſtatt des Weins einen edlen Trunk zu haben, ſondern auch den Meth an Speiſen zu gebrauchen, und dafür den Zucker zu ſparen. Denn da der Meth, wenn er alt geworden, ſeinen Honiggeſchmack völlig verliert, und der ſonſt widerliche Honiggeſchmack den Gebrauch des Honigs bey den Speiſen unterſaget; ſo kann man dagegen den Meth zur Verſüßung vieler Speiſen gebrauchen. Er muß aber kein gemeiner dünner, ſondern recht ſtarker oder ſüßer Meth ſeyn, und zwar ſolcher, der einfach, und ohne Gewürzen bereitet iſt. Wenn aber der Meth mit einem einzelnen Gewürze, und nicht mit vielen zugleich verſetzet iſt, ſo wird er zu manchem Küchengebrauche doch auch noch dienen können. So wird z. E. der Nelkenmeth Num. 3. an ſolchen Speiſen ſich

ſchicken,

ſchicken, bey denen man ſonſt Nelken zu gebrauchen pfleget. Zu einigen Speiſen könnte aber der mit vielen Gewürzen bereitete Meth, wie der Num. 4. iſt, zur Noth auch wohl gebraucht werden. Zu Kalteſchalen aber würde der Hindbeerenmeth Num. 6. am beſten paſſen. Auch viele Methe können ganz und gar den Grund zu einer Kaltenſchale abgeben, wenn ſie nämlich ſtark ſind, und mit Waſſer oder Wein verdünnet werden. So wäre unter andern der Malvaſiermeth Num. 7. vortrefflich zur Kaltenſchale zu gebrauchen.

f) Wie der Meth zu mancherley Krankheiten des Haupts und der Nerven, wenn er einfach iſt, und keinen Zuſatz von vielen Gewürzen und Kräutern hat, gut iſt, ſo dienet er denen beſonders, welchen der Wein von gewiſſen Krankheiten unterſaget iſt. Dergleichen ſind Podagra, Gicht, Flüſſe, und allerley rheumatiſche Zufälle, fallende Sucht, Schlag u. ſ. f. Wie aber der ſtarke Meth wärmet und trocknet, ſo macht es in dem dünnen Meth die Feuchtigkeit des Waſſers, daß ſo gar Hippokrates ſeinen Fieberkranken zur Kühlung und Stillung des Durſtes einen dünnen oder mit Waſſer ſehr vermiſchten Meth (Mulſum dilutum ac tenue) verordnet. Es kann auch der an ſich nicht dünne, ſondern ſtark gebrauete Meth hierzu dienen, wenn nämlich recht vieles Waſſer zugegoſſen, und ſolcher damit recht dünne gemachet worden. Junge, hitzige und gallenreiche Leute müſſen ſich des ſtarken Meths enthalten, weil er ſeiner Süßigkeit halber leicht bey ihnen zur Galle wird. Sie müſſen ihren Meth nur ganz dünne trinken. Ueberhaupt muß man den Meth für ein Getränke anſehen, welches beydes wohl und auch übel gebraucht werden kann. Man muß den Meth nicht

ſo trinken, daß man davon ſatt, oder gar trunken werde, ſondern nur etwas weniges; und des Morgens würde er den meiſten am beſten bekommen, welche den Kaffee abſchaffen wollen. Er würde aber nüchtern, eigentlich zu ſagen, nur gekoſtet, und nicht getrunken werden müſſen.

Viertes Kapitel.

Das Cidermachen.

Man höret und lieſt über den Unwerth des Obſtes in manchen Jahren Klagen, und hält die Vermehrung der Obſtbäume dieſerhalb eben nicht vortheilhaft. Es müßten die Klagen über das zu viele und daher allzuwohlfeile Obſt aber völlig hinwegfallen, wenn wir uns darauf legen wollten, nicht nur Speiſe ſondern auch Getränke davon zu haben, oder Obſtwein zu machen. So bald dieſes letztere geſchähe, würden wir bey der möglichſten Vergrößerung unſerer Obſtpflanzungen immer zu wenig Obſt haben. Wir haben zu wenig Weinbau in Niederdeutſchland, und wenn wir es uns auch angelegen ſeyn laſſen, unſre Landweine nicht nur zu vermehren ſondern auch zu verbeſſern; ſo bin ich der Meynung, daß der allerbeſte Landwein von gutem Obſtweine gar ſehr übertroffen werde. Guter Obſtwein ſteht mit gutem Franzweine in gleichem Range, und unſre allernordiſchſten deutſchen Provinzen bringen die beſten Obſtſorten, welche zum beſten Cider die tauglichſten ſind.

Ich weis nicht woran es bey unſrer ſo ſichtlich zunehmenden ökonomiſchen Induſtrie liegt, daß das Cidermachen unter uns noch gar keinen Fortgang gehabt. Bey der Nachahmungsbegierde fremder und im Anſehen ſtehender Nationen hätte man doch denken ſollen, daß ein von den Engländern ſo geliebter und gemeiner Trank, wie der Cider iſt, nicht lange bey uns eine Seltenheit ſeyn ſollte. Man klaget in der gelehrten Welt über viele Männer unſers Landes, daß ſie deßhalb ihr Vaterland mit neuen Meynungen erfüllen wollen, weil ſie nicht aus Deutſchland, ſondern aus England herrühren. Mir Oekonomen wäre weniger daran gelegen, Engliſche ſehr entbehrliche Neudenkereyen, als Engliſches Getränke, unter uns eingeführt zu ſehen. Vielleicht liegt es aber daran, daß der Engländer ihr Obſtmoſt unter uns noch nicht gemein worden, weil unſre ämſigſten Hausmütter, welche am erſten dieſes Getränke einführen könnten, bisher ſich wenig darum bekümmert haben, was in England iſt und vorgeht. Wüßten ſie es mehr, daß man dort aus dem Obſte einen ſo ſchönen Wein machet und ihn ſo gerne trinkt, ſo würden ſie Zweifels ohne längſt Hand ans Werk geleget und ſolchen Wein auch verſuchet haben; da unſer Klima eben ſo gute Obſtſorten hervorbringt, als jene glückliche Inſel, um daraus eben ſo guten Wein zu bereiten.

Da ich aus dem bisherigen ſtarken Abgange dieſer Schrift ſchlieſſen muß, daß ſie von unſern Hausmüttern gern gelesen werde, ſo ſchmeichele ich mich mit der Hoffnung: daß ſie, ſobald ſie nur den Unterricht vom Cidermachen werden geleſen haben, alsbald auch den Verſuch machen werden, in ihren Häuſern Obſtwein zu machen, hiemit aber eine Ausgabe für ausländiſchen theuren Weinen zu erſparen.

Es

Es kann ſeyn, daß manche unſrer mit ökonomiſcher Induſtrie beſeelte Hausmütter ſchon längſt von Obſtwein etwas gewußt haben. Sie haben aber etwa zu wenig gewußt, um ihre Producten mehr zu veredeln. Oder ſie waren verzagt, da ſie von andern höreten, es ſey ihnen der Verſuch zum Cidermachen nicht geglücket. Sie wollten daher ihre Früchte nicht wagen, und ſie lieber auf andre Weiſe verbrauchen oder ſolche verkaufen. Sie zogen alſo die gewiſſen Vortheile den ungewiſſen vor, und waren in ſo fern mehr zu loben als zu tadeln.

Diejenigen unſrer Hausmütter aber, welche ſich auf Leſung ökonomiſcher Schriften hin und wieder legen, haben Vorſchriften zum Cidermachen gefunden, welche das Geſchäffte nicht genau und vollſtändig genug beſagen. Und ich habe ſelbſt verſchiedene geſehen, welche nicht nur den bemerkten Fehler haben, ſondern auch in weſentlichen Dingen ſo ſehr von einander abgehen, daß man nicht unter den mannichfaltigen Vorſchriften diejenige herausfinden kann, welche uns zur allgemeinen und zuverläſſigen Regel dienen konnte.

Man muß daher bekennen, daß die zu **Bayreuth** 1772. gedruckte **Abhandlung vom Cidermachen**, in ihrer Art die beſte ſey, aus welcher man die hiebey erforderten Handgriffe am ſicherſten erlernen könne; und ſie iſt weit vollſtändiger, als die Anweiſung des Herrn **Georg Turners**, eines **Engländers**, welche von dem Doctor **Mead** gebilliget, und auf deſſen Anpreiſung einſt in der königlichen Geſellſchaft der Wiſſenſchaften zu **London** geleſen und gelobet worden. Ich werde aus beyden Abhandlungen das Nöthigſte beybringen, und meine eigene Erfahrungen hinzuſetzen, da ich **Turners** Methode ehedem allein befolget, bevor ich die erſt gedachte in **Bayreuth** zum Vorſchein gekommene Schrift habe leſen und nutzen können.

I. Die Wahl der Aepfel.

Obſchon aus manchen Birnen ein lieblicher Wein gemacht werden kann, ſo nimmt man doch in England mehr Aepfel als Birnen dazu, da der Saft der Aepfel nach der Gährung etwas ſchärfer zu ſeyn ſcheint, und einen Trank giebt, welcher dem Weine aus ſolchen Trauben faſt mehr gleich kömmt, die einen ſcharfen ſüßſauren Wein geben. Der Wein aus Birnen nähert ſich mehr den ſüßen Weinen, und findet in England nicht ſo viele Liebhaber als in Frankreich, wo er mehr geachtet und Poiré genannt wird.

Da man in England mehr Obſt als in Deutſchland erbauen muß, um einen ſo allgemein beliebten und vielen Wein daraus zu machen, ſo bringt man die Aepfel nicht erſt in die Häuſer oder Obſtkammern, ſondern man bringt ſie in den Plantagen oder Obſtgärten in Haufen zuſammen.

Es werden nämlich die Aepfelhaufen gemeiniglich auf einem abhängigen, und gegen Süden offenen Grund geleget, damit der Regen ablaufen kann, und die Früchte der Sonne blos geſtellt ſind.

Die Errichtung einer leichten Bedeckung über die Aepfelhaufen, welche von vier dünnen Pfählen unterſtützet iſt, wird ſehr dienlich dazu geachtet; der höhere und vördere Theil muß gegen Süden ſtehen. Durch dieſen Ueberhang, der ſo angeleget iſt, können die Früchte zugleich die Erfriſchung der Luft genieſſen, vor Regen beſchützet ſeyn, und auch von der Sonne beſchienen werden. Aber der Grund der Aepfelhaufen muß unter den Früchten und umher rein, dichte und mit Bohlen oder breiten Steinen belegt ſeyn.

Die Aepfel müſſen ihrer Natur nach, weniger oder länger in Haufen liegen. Einige ſind von harter Art, und ihr Saft iſt herbe, und dieſe müſſen einen Monath,

nath, oder länger in Haufen liegen. Hingegen können für andere Arten, welche weicher und früher reif ſind, zehen bis vierzehen Täge genung ſeyn. Man muß ſich in Beſtimmung dieſer Zeit nach der Reife der Früchte, und nach den verſchiedenen Beſchaffenheiten der Luft oder des Wetters richten. Denn nachdem die Früchte und die Luft beſchaffen iſt, fangen die Aepfel geſchwinder oder langſamer an zu verderben.

Bey Anlegung der Aepfelhaufen hält man noch die Ordnung, daß die nach und nach von den Bäumen von ſelbſt gefallene Früchte beſonders in Haufen und nicht unter die zuletzt abgenommenen gebracht werden. Von erſteren Aepfeln wird zuerſt ein beſondrer Cider gepreſſet.

Hiernächſt bringt man die von den Bäumen abgenommene Aepfel in ihre eigene Haufen zuſammen, um jede Sorte zur Reiſe (denn nicht alle Sorten kommen zu gleicher Zeit dazu) gelangen zu laſſen.

Man macht in England aber überhaupt drey Abtheilungen von Aepfeln, und zwar nach der Jahreszeit, in welcher ſie zur Reife kommen und ſodann auch gepreſſet werden können. Sommerfrüchte, Herbſt- und Winterfrüchte. Hiernach wird auch der Cider eingetheilet. Man hat **Cider von Sommerfrüchten**, welcher ungefähr einen Monath nach dem Preſſen klar wird. **Cider von Herbſtfrüchten**, welcher **Gennet moil Cider** genannt wird, und etwa im Anfang des Octobers klar wird. Die dritte Gattung des Ciders, oder der ſo genannte **Redſtreak**, iſt vom Winterobſte, und gelanget nicht eher als im Jänner zu ſeiner Klarheit.

Die ſpäten harten Früchte, welche in England bis zur Zeit der Nachtfröſte auf den Bäumen gelaſſen und ſodann an die vier bis ſechs Wochen im Freyen liegen bleiben, gedeihen daſelbſt ungeachtet des Froſtes

der-

dergeſtalt zur Reiſe, daß ſie zu einer gelinden Gährung tüchtig werden.

Hiebey muß man aber wiſſen, daß die Winter in England gelinder, und von den unſrigen ſehr unterſchieden ſind. Unſre Winteräpfel könnten uns, wenn wir ſie im Freyen lieſſen, wo nicht zu Ende des Novembers, doch gewiß im December in einer einzigen Nacht völlig erfrieren, und zum Cider untüchtig werden. Wollte man daher alle ſeine Aepfel hie zu Lande in Schupfen oder leichten Hütten liegen laſſen, ſo würde man ihnen in kalten Nächten eine Bedeckung von Stroh oder Matten geben müſſen. Es iſt aber bey uns ſicherer, das ſo genannte Lagerobſt ins Haus in die Obſtkammern zu ſchaffen, da man an den meiſten Orten ſonſt überdem bey den Obſthütten im Freyen einen Wächter würde halten, und damit den Obſtdieben Einhalt thun müſſen. Unſer Winterobſt kann in den Obſtkammern ſo gut zur Reife kommen, als drauſſen, und man darf nur bey Tage die Fenſter öffnen, um Luft und Sonne herein zu laſſen, damit ihr Zugang das Reifen der Früchte deſto eher befördern möge.

Es muß es Niemand unternehmen, von unreifen Früchten Obſtwein machen zu wollen. Von unreifen Früchten kann man wohl guten Eſſig, aber keinen recht guten Wein erlangen. Man muß daher die Säfte der Aepfel erſt zur Reife gelangen laſſen. Meinen Verſuchen zu Folge iſt es der zwar unreife aber am Baume zeitig gewordene Borsdorfer Apfel, welcher es verträgt, daß er noch vor ſeiner völligen Reife gepreßt werden, und einen ſehr gut ſchmeckenden Wein, wenn er unter Weintraubenmoſt gemenget wird, abgeben könne, als wovon unten mehr geredet werden ſoll.

Man muß ferner noch bemerken, daß wie es Grade in der Reiſe des Obſtes giebt, man auch ſeine Aepfel nach den Graden der Reiſe zum Cidermachen noch ſortiren könne. Je reifer die Aepfel ſind, deſto wohlſchmeckender nicht nur, ſondern auch deſto dauerhafter, wird der Wein. Dieſes findet ſich ſo gar bey denen vom Baume abgenommenen bereits reifen Aepfeln nicht anders. Läßt man ſie noch nach dem Abnehmen in großen Haufen ſchwitzen und mürber werden, ſo verbeſſert man durch ſolche Vorbereitung ihren Saft gar merklich, ob man ſolchenfalls ſchon weniger erlanget, da friſche reiſe Aepfel, wie ſie vom Baume eben gekommen ſind, etwa $\frac{1}{7}$ mehr Moſt geben können.

Wie die verſchiedenen Sorten von Weintrauben, z. E. Muskateller, Schönedel, Elberling u. ſ. ſ. einen der Güte und Geſchmacke nach, gar ſehr verſchiedenen Wein geben, ſo hat es mit den Aepfeln gleiche Beſchaffenheit. Einige Aepfelarten haben einen herben, andre einen gelinden Saft, und man kann entweder jede Art allein preſſen, oder ſie mit andern Arten vermiſchen, um bald dieſen bald jenen beliebigen Geſchmack des Obſtweins herauszubringen.

Nun will ich das Weſentliche aus Turners Methode beybringen, und deſſen Regeln zu Verfertigung des Ciders meiſtens auszugsweiſe herſetzen.

1) Wenn die Aepfel zerſtoßen ſind, ſo muß das Fleiſchichte einen Tag liegen, ehe es gepreſſet wird. Dieſes wird die Farbe des Ciders verbeſſern und dunkler machen.

2) Es iſt gut, den ausgepreßten Saft in ein einziges Gefäß zu bringen, weil dadurch der Saft mit einander zugleich zum Abziehen klar und tüchtig wird.

3) Der nach einigen Tagen klar gewordene Cider wird mittelſt eines Hahns abgezapfet, und in ein ander

ander Gefäß gebracht. Dieſer Hahn wird einen halben Fuß hoch über den Boden des Gefäßes eingeſteckt, daß die Hefen unter demſelben noch unten Raum genug haben.

Der zum erſtenmal ganz klar abgezapfte Cider wird vornehmlich bey regnigtem und ſtürmiſchem Wetter, auch bey Süd- und Weſtwinden, wieder gähren, und unrein werden, und alsdenn kann er verſchiedenemal abgezogen werden. Durch öfteres Abziehen verhütet man, daß der Cider nicht gar zu viel gähre, ſondern ruhig bleibe.

4) Das erſte Abziehen geſchieht, wenn die dicke rothe Haut, oder Rinde, welche den Cider bedeckt, um durch ihre Erwärmung die Gährung einzuleiten, anfängt, ſich abzuſondern, und weiße Blaſen erſcheinen. Obſchon der Cider zu ſolcher Zeit noch trübe iſt, ſo muß man ihn doch abziehen, weil er ſonſt, vornehmlich im feuchten Wetter, ſtatt einer gelinden Gährung ſo brauſet, daß er endlich blaß, dünn und matt wird, und verdirbet.

5) Um den Cider beym Abziehen geſchwinder klar zu bekommen, muß man zum Durchſeigen ſeine Zuflucht nehmen, welches durch Beutel von Flanell geſchieht, und deren man mehrere haben muß, nachdem man viel oder wenig Cider abzuziehen hat.

Ein Beutel kann fünf oder ſechs Quarter halten, und muß von einer coniſchen Figur, wie ein Zuckerhut, gemacht werden. Die obern Theile werden beſäumet, oder mit Band beſetzet; hierauf an einem ſtarken Reifen, in welchem zwey Stöcke kreuzweiſe befeſtiget ſind, feſte gebunden. In dem Mittelpunct, wo die zwey Stöcke zuſammen kommen, wird ein Strick befeſtiget, und die

die Beutel werden perpendiculair über ein großes Gefäß gehangen, und der Cider hineingeſchüttet. Setzet man mehrere Beutel über einander, ſo wird man ſo gar den unterſten und unreinen Cider abklären können, welcher ſonſt mit den Hefen hätte müſſen weggegoſſen werden.

6) Wenn man den Cider, welcher durchgeſeiget iſt, in ein lediges Faß gießt, ſo muß man letzteres, nach jedesmaligem Eingießen, zumachen, damit der Liquor nicht zu matt werde, wenn er allzu lange in einem offenen Gefäße ſteht.

7) Hätte man verſchiedene Weine von verſchiedenen Obſtarten, ſo kann man ſie entweder beym letzten Abziehen, oder eben vor dem Zuſpunden, zuſammen miſchen, und den Wein, in welchem Grade man will, herbe oder ſüß machen.

8) Der Cider enthält blähende Dämpfe, deren er ſich entlediget, wenn das Gefäß vor dem Zuſpunden noch eine zeitlang offen gelaſſen wird. Man muß, ſo lange der Cider offen bleibt, das Spundloch mit einem von einem zum andern Reifen reichenden Brete bedecken, um zu verhüten, daß der Staub, die Ratzen oder Mäuſe das dünne Häutgen, oder klebrigte Weſen, welches die Oberfläche des Ciders bedecket, als ein Schutz, der von Natur zu ſeiner Erhaltung beſtimmet iſt, nicht zerreiſſen.

Vor dem letzten Abziehen muß es noch eine Hauptſorge ſeyn, daß das Faß bis ans Spundloch voll gefüllet werde, damit, wenn noch einige Hefen in dem Getränke wären, ſolche aus dem Spundloche weggeſchaffet werden können. Wenn man dieſe Hefen darinn läßt, ſo wird ihr Obertheil, der der Luft ausgeſetzt iſt, ſauer werden. Dieſe obere Säure greift hernach weiter, und

wird

wird das ganze Gefäß verderben. Wenn der Ci- der oben ſauer iſt, ſo iſt er einige Zoll tiefer noch gut, bis endlich die Säure von der Oberfläche bis an den Grund hinabkömmt.

Wenn das Spundloch nicht groß genug, oder das Faß nicht voll iſt, die Hefen mit einem Löffel abzunehmen, ſo muß der Cider wieder abgezapfet werden, wenn er gleich ſo klar wie Quellwaſſer ſeyn mag. Es können einige von den Hefen dem Löffel entgangen ſeyn, wenn man nicht genau da- mit abſchöpfen können. Das öftere Abziehen iſt ſodann das einzige Mittel, das Sauerwerden des Weins zu verhüten.

9) Will man den Cider zum Gebrauche des folgen- den Jahres auf Bouteillen füllen, ſo beſtimmen die Gegenden die Jahreszeit, da ſolches z. E. in den ſüdlichen Theilen von Cornwallis, nahe bey Falmouth, zu Ende des Octobers, oder zu An- fange des Novembers, in wärmeren Gegenden aber ſchon im September geſchehen kann. Die Bouteillen müſſen noch verſchiedene Tage offen ſtehen bleiben, damit ſie, beſonders von dem ſüſ- ſen Cider, nicht zerſprenget werden. Turner ſaget hiebey noch, daß ers ſo gar mit ſeinem zwey Jahr alt ſeyenden Cider ſo mache, wenn er ihm von dem großen Gefäße ab- und auf Bouteillen zieht. Er ſaget ferner, daß er ſeine Bouteillen mit dem rohen Cider niemals höher, als bis an den Hals fülle, und noch niedriger mit dem ge- gohrnen. Hiedurch wird den ſubtilen und flüch- tigen Theilen Raum gelaſſen, ſich in den leeren Raum auszubreiten, ohne die Bouteillen zu zerbrechen.

10) Damit der Cider nicht auslaufe, müſſen die Korke mit Bindfaden nieder gebunden werden.

Man leget ſie auch auf die Seite, um das Eindringen der Luft zu verhüten. Wenn aber die Bouteillen auf die Seite geleget worden, muß man ſie mit der abhangenden Seite niederwärts, wie ſie im Keller gelegen haben, abgieſſen, damit der Satz zurück bleiben möge.

Uebrigens klaget **Turner** noch ſehr, daß der Cider in **England** ſo oft mit Zubereitungen von Theriak, gekochtem Zucker, Schwefel, u. ſ. f. verfälſchet werde, um den Augen zu gefallen, und den Geſchmack zu betrügen. Der unverfälſchte Cider ſey ein gutes, urintreibendes, abkühlendes, und verdünnendes Mittel. Er führet zugleich zwey berühmte Aerzte an, den Sir John **Floyer** und **D. Baynard**; Der erſte hatte in einem ſtarken Aſthma, und der letzte ſein Leben dem Cider zweymal zu verdanken, da er die jämmerlichſte Auszehrung hatte.

Da bereits oben geſaget worden, daß die Bereitung des Ciders nicht auf einerley Weiſe geſchieht, ſo will ich nur noch aus der vorhin angerühmten Abhandlung vom Cidermachen das Nöthigſte beybringen, woraus man theils einen Unterſchied in einigen Umſtänden des Cidermachens, theils aber die Uebereinſtimmung in den Hauptumſtänden erſehen wird. In der nur gedachten Abhandlung wird das Cidermachen, wie es in der Engliſchen Provinz **Devonſhire**, wo ſonſt der beſte und meiſte Cider bereitet wird, beſchrieben. **Turners** Methode iſt ſeine eigene Erfindung. Sie hat aber den Beyfall des berühmten **D. Meads** erhalten, und iſt in **Cornvallis** am erſten eingeführet worden. Man hat alſo an beyden Methoden die zwey beſten in **England**. Ich bringe aber aus der obbelobten Abhandlung vom Cidermachen gleichfalls nur das Hauptſächlichſte auszugsweiſe bey.

1) Die

1) Die Aepfel ſollen in Haufen erſt in der freyen Luft der Sonne ausgeſetzet werden, damit ihre Säfte zur völligen Reife kommen, und der Saft nicht in einen ſauren Eſſig ausarten möge.

Hievon iſt oben geſaget worden, daß man nicht Gelegenheit habe, dieſe Methode der Engländer unter uns überall zu befolgen. Es iſt genug, daß man aus eigenen Erfahrungen es mehr als einmal erprobet hat, von Aepfeln aus den Obſtkammern im Hauſe recht angenehm ſchmeckenden und dauerhaften Obſtwein zu machen. Es iſt bey uns in nicht großen Haushaltungen genug, wenn wir nur keine unreiſe Aepfel unter die Preſſe bringen.

2) Das in einer eigenen Maſchine zermalmete Apfelfleiſch ſoll in ein weites und oben offenes Gefäß gethan, und ſo lange darinn gelaſſen werden, bis man deſſen genug habe, um ihn zu preſſen; welches, wo möglich, noch an demſelben Tage geſchehen ſoll.

Nach Turners Methode No. 1. beſſert man die Farbe des Weins, wenn man das zermalmete Apfelfleiſch einen Tag liegen läßt, ehe es gepreſſet wird. Wären die Aepfel aber nicht mehr in dem erſten Grade ihrer Reife, ſo hat man das beſſere Färben des Weines, als welches von der Schale des Obſtes eigentlich herrühret, eben nicht mehr zu erwarten, und der Wein wird ſodann beſſer, wenn man noch an demſelben Tage, das Preſſen unternimmt.

3) Das zermalmte Apfelfleiſch wird in die Preſſe gebracht, auf derſelben ein ſo genannter Kuchen aus abwechſelnden Lagen Mus und Waizenſtroh (es kann auch reines Roggenſtroh ſeyn) gemacht,

und dieſer Kuchen ſo ſtark gepreſſet, bis er ganz trocken iſt.

Wenn auf dieſen trockenen Kuchen eine mäßige Quantität Waſſer gegoſſen, und ſolcher noch einmal gepreſſet wird, ſo entſteht daraus der ſo genannte Waſſercider; ein gemeiner Trank, welcher aber doch angenehm ſchmecket, in Quantität genoſſen berauſchet, und einige Monathe dauret.

4) Es iſt allemal beſſer langes reines Stroh unter die Ciderkuchen, als Drath, Körbe von Baſt oder Ruthen, Haarſäcke u. ſ. f. zu gebrauchen.

5) Der ausgepreßte Saft läuft in ein in die Erde geſenktes Faß, welches auf dem einen Boden geſtellet wird, nachdem ihm der obere Boden ausgeſchlagen worden. Oben über dieſes Faß wird ein Kreuz oder ein paar Stücken Holz, und darüber ein recht dichtes Haarſieb geleget, durch welches man den Cider ſeiget, damit die gröbern Theile zurückbleiben.

Dieſes anfängliche Verfahren fehlet bey Turners Methode, weßhalb man hiebey zu deſto öfterem Abziehen ſeine Zuflucht nehmen muß.

6) Man muß nicht den ganz zuletzt ausgedruckten Saft mit demjenigen vermiſchen, den man gern lange aufbehalten will. Jener wird in Devonſhire Beverage genannt, iſt ſehr weich, hält ſich aber zween Monathe gut, wenn ein wenig Gewürz hineingethan wird.

Turners Methode beobachtet dieſes Verfahren auch nicht, es muß daher ebenfalls durch deſto öfteres Abziehen des Obſtweins erſetzet werden. Dieſer Weg iſt aber freylich nicht der kürzeſte.

7) Der aus der Preſſe gekommene und durchgeſeigete Moſt wird in einen Bottich, oder in ein ſo weites

weites Gefäß, gethan, welches den an einem Tage erhaltenen Saft völlig einnehmen kann. In dieſem Gefäße kömmt er binnen vier und zwanzig Stunden, oder noch darunter, zur Gährung, welche die gröbern Theile des Moſtes in die Höhe treibt. Der Cider wird nach einem oder zween Tagen ſehr dick, und wenn ſich kleine weiße Blaſen, etwa von der Dicke eines Vordertheils am Finger zeigen, und durchzubrechen beginnen, ſo muß er ſogleich abgezapfet werden. Uebergeht man dieſe Zeit, ſo bald nämlich ſich die weißen Blaſen zeigen, ſo gewinnen die ſämmtlichen oben ſchwimmenden Hefen eine ſteife Rinde, und gehen auf den Grund. Läßt man dieſen Zeitpunct der vollendeten Gährung aus der Acht, welche ſich nur ein einzigesmal ereignet, ſo wird man keinen guten Cider bekommen.

Nach Turners Methode wird dem Obſtweine, wie vorhin gedacht worden, durch mehrmaliges Abziehen Klarheit verſchaffet, und hiedurch die Fehler der unvollkommenen oder überſchrittenen Gährung verbeſſert. Die Devonſhiriſche Behandlungsart verdienet doch den Vorzug in dieſem Stück.

8) Der abgezogene Cider wird wieder in kleinere Fäſſer, die vorher wohl ausgebrannt ſind, gebracht. Auf dieſen läßt man ihn eine längere oder kürzere Zeit mit ſeinen noch bey ſich habenden Unreinigkeiten liegen, je nachdem man ihn herber oder gelinder haben will.

9) Wenn der auf kleinere Fäſſer gezogene Cider recht angenehm und ſchmackhaft werden ſoll, ſo giebt man Acht, ob ſich abermals die weißen Blaſen am Spundloche zeigen wie in dem Bottich. Geſchieht dieſes, ſo muß der Cider aufs neue auf

ein wohl gereinigtes und mit einem Schwefeleinſchlag ausgebranntes Faß gezogen werden. Hierauf wird der Wein zu unterſchiedenen malen probiret, ob er helle genug iſt, wenn etwas davon aus dem Zwickloche in ein Glas gehoben, und beſehen wird. Hierauf wird das Abziehen ſo oft wiederholet, bis der Wein den verlangten angenehmen Geſchmack bekömmt, und nicht mehr aufſtößt. Der an ſich weiche und milde Cider aber verträgt das Abziehen nicht über ein- oder höchſtens zweymal. Der herbe Cider hingegen wird durch öfteres Abziehen immer beſſer. Unterläßt man dieſes, ſo kann er gar leicht unrein, bitter, hart, ſauer und ſtinkend werden.

10) Eine zu lange Gährung des Ciders muß man immer vermeiden, weil der Zuſammenhang des Ciders zu ſehr aufgelöſet, und das geiſtige Weſen deſſelben ausgedunſtet wird. Man muß daher das No. 7. von der Natur des Ciders ſelbſt angegebene Merkmal beobachten, weil dieſes eben die rechte Zeit iſt, wenn der Geiſt den gehörigen Grad der Erhöhung theils erreichet, theils aber die flüſſigen Theile durch die Abſonderung des dicken Bodenſatzes von ihren Unreinigkeiten meiſtens befreyet worden. Bey der erſten Gährung des Moſtes muß der Schaum nicht weggenommen werden, da die geiſtigen Theile deſſelben hieran ihre Decke haben. Die Unterbrechung der innern Hitze und jede Rührung der Hefen verurſachen einen ſauren und ſchaalen Wein.

Turners Anweiſung iſt der Hauptſache nach die nämliche, und er ſetzet den Grund derſelben darinn, daß die Gährung die blähende Eigenſchaft des Moſtes hinwegnehme. Er will auch, ſie ſolle nicht zu frühzeitig unterbrochen werden.

11) Wenn der Cider in den Fäſſern noch nachgähret, ſo machet man rund um das Spundloch eine Einfaſſung von Thon, welche beſtändig voll Hefen iſt, die man täglich abſchäumet, damit der Cider keinen härtlichen Geſchmack bekomme. Dieſerhalb müſſen die Fäſſer im Keller einen Monat hindurch immer nachgefüllet und vollgehalten werden, damit der Cider nicht durch hinzukommende, auf dem obern leeren Raum ſich ſetzende Luft ſchaal und faul werde. Unten aber giebt man dem Cider die drey erſten Monate Luft vermittelſt eines Zwickloches. So lange der Wein aufſtößt, wird er mit einem leichten breiten Steine bedeckt. Wenn er aber ruhig wird, ſpundet man die Gefäße feſte zu.

Auch dieſe Regel trifft mit Turners Anweiſung zuſammen. Es iſt aber beſſer, um die Spundlöcher eine Einfaſſung von Thon zu machen, weil das Eindringen der Luft in den Wein hierdurch am ſicherſten abgehalten wird.

Man kann nun aus dem, was beygebracht iſt, ſich die nöthigſten Handgriffe zum Cidermachen genugſam bekannt machen. Ich glaube aber doch vielen Leſerinnen noch einen Gefallen zu thun, wenn ich den Unterricht vom Cidermachen durch denjenigen, welcher von dem berühmten Verfaſſer des nützlichen und getreuen Unterrichts für den Land- und Bauersmann gegeben werden, noch vollſtändiger mache, indem letzterer noch manche beſondere Umſtände in ein näheres Licht ſetzet. Beſage dieſes Unterrichts ſoll folgendes beobachtet werden.

Die reifſten Aepfel werden ohne Waſſer gemahlen, (zerſtampfet) das Gemahlene in ein Gefäß, wie die getretene Weintrauben geleget, und der Vorlaß (Vorſprung) auch ſo abgelaſſen. Einige laſſen es auch vor dem

dem Ablaſſen, wie die Trauben in der Butte, aufnehmen, andere nicht. Das letztere giebt beſſern Wein. Man thut den Vorlaß beſonders, der den allerbeſten Cider giebt, und preſſet ſodann die Treſter, deren Saft Druckwein heißt.

So gleich nach dem Ablaſſen und Auspreſſen füllet man den Moſt auf Fäſſer.

Man nimmt nicht neue, oder angelaufene, oder ſolche Fäſſer, in denen ein übler Moſt gelegen; oder man richtet ſie zu, daß ſie weder der Farbe, dem Geruche und Geſchmacke des Moſtes ſchaden. Man leget z. E. in die neue Fäſſer vorher Bier oder Wein, oder brühet ſie mit Waſſer aus, worinn viel Apfelmark gekochet worden. In angelaufene nicht ſüße Fäſſer ſchüttet man etwas ungelöſchten Kalk, ſchüttet kalt Waſſer darauf, ſtopfet ſie feſt zu, wälzet ſie herum, bis man kein Geräuſch mehr darinn höret.

Den Vorlaß füllet man gleich in das Faß, worinn er bleiben ſoll. Iſt er unrein, (nicht klar) ſo wird er zuvor durchgeſeiget. Man machet das Faß ganz voll, oder läßt doch ſehr wenig leer. Man läßt nur ein kleines Luftloch, und moſtet nicht ſo nach und nach, ſondern auf einmal ſo viel, daß ein Faß davon voll wird. Je größer das Faß iſt, das man auf einmal voll machet, deſto kräftiger wird der Wein. Wenn er vergohren hat, füllet man wieder auf, und ſtopfet ihn nach und nach völlig zu. Man muß dieſes aber nach Masgabe der Witterung klüglich thun; ſonſt verfliegt der Weingeiſt, der Cider wird ſchwach und hält ſich nicht.

Der Druckwein wird auch gleich auf ein Faß gefüllet, und wenn ſich das Unreine zu Boden geſetzet, welches nach Beſchaffenheit des Wetters in 24 bis 36 Stunden geſchieht, in ſein Faß gezogen, wo er bleiben ſoll. Man behandelt ihn hiernächſt wie den Vorlaß.

Es iſt gut, wenn man die Fäſſer, in welche man den Wein füllet, vorher mit Schwefel ein wenig einbrennt, und überhaupt bey der Gährung und beym Ablaſſen ihn wie den Wein von Trauben behandelt.

Wenn der Cider vergohren hat, ſo ſuchet man ihm den Geiſt, der ihn dauerhaft erhalten muß, zu erhalten, zu vermehren, und ihn vor dem Werfen (neuem ſtarken Gähren) zu verwahren.

Um ihn geiſtiger zu machen ſetzet man keinen Brandtwein und noch weniger Fleiſch von einem Thiere zu, ſondern man mahlt (zerſtößt) gleich unter die Aepfel reife Fliederbeeren, (Hollunderbeeren) ein Würtenbergiſches Maas auf einen Eymer, oder ſchüttet dieſe vor ſich allein zerquetſcht mit dem Moſte ins Faß. Wo Weinberge ſind kann man den Obſtmoſt über nicht völlig ausgepreßte Traubentreſter ſchütten und wieder auspreſſen, oder dieſe ins Obſtmoſtfaß thun, und nach einiger Zeit ablaſſen, oder etwas neuen Wein, oder die Hefen von neuen Wein darzu thun. Wenn der Obſtmoſt zu wäſſericht iſt, ſo thun einige Schlehenpflaumen (die reifen Früchte des Schwarzdorns) ins Faß; andere benehmen die allzuviele Wäſſerigkeit durch abſorbirende Mittel, (dieſe ſchwächen aber den Wein) die ſie ins Faß thun, und den Moſt in 24 Stunden davon ablaſſen. Das Einfrieren des Moſtes verbeſſert ihn, wie den Traubenwein. Andre kochen eine Quantität dieſes Moſtes ein, und ſchütten ſie in das gährende Obſtmoſtfaß. Andre werfen recht gute Trauben hinein. Einige Engländer miſchen auch zu dem gährenden Moſt allerhand Specereyen, oder ein Dutzend zerſchnittene ſüße Aepfel auf 13 Würtenbergiſcher Imi. Noch andere (dieſes iſt eines der beſten Verſtärkungsmittel) nähren den Obſtwein, oder machen ihn geiſtiger, indem ſie Waizen kochen, ihn abhülſen, daß er wie gekochter Reiß ausſieht, und werfen auf

13 Wür-

13 Würtenbergiſche Imi eine gute Portion, z. E. ½ bis 2 Maas u. ſ. w. ins Faß. Man nimmt auch wohl auf 13 Imi ½ Maas grobes Waizenmehl mit den Kleyen, machts mit etwas Sauerteig, aber ohne Salz, und mit warmen Cider oder weißen Wein zu einem Teig, machet Klumpen daraus, und wirft ſie durchs Spundloch ins Faß.

Kühle reine Keller, volle feſt zugeſpündete Fäſſer, Abhaltung der Winde und der über das Faß hinſtreichenden Luft, Verhütung aller Beunruhigung und Erſchütterung der Fäſſer, Wegſchaffung der Hefen aus dem Faſſe durch kluges Ablaſſen verhindern das Werfen des Obſtweins. Zwey bis drey Hände voll Waizenkleyen auf 13 Würtenbergiſche Imi, ins Faß durchs Spundloch geworfen, verdicken das Oberſte, oder den Rohm des Obſtweins, und machen, daß er ſich beſſer hält.

Man hat Wein- und Bierkünſte, um dieſe Getränke zu curiren. Man hat gleichfalls Curen für den Obſtwein, mit welchen dieſes Kapitel beſchloſſen wird.

1) Ein wäſſericht und ſchaal gewordener Cider wird verbeſſert, wenn man ihn auf einen andern Satz von Obſt- oder Traubenwein zieht, als derjenige, auf welchem er bisher gelegen hat. Aus demſelben zieht er mehr geiſtige Theile in ſich, und erhält davon mehr Stärke. Man kömmt aber eher zum Zweck, wenn getrocknete Roſinen, Zucker, und einige Gewürze mit in das Faß kommen, nachdem der Cider darinn auf einen friſchen und ſtärkern Satz gezogen worden.

2) Wenn ſich der Cider bey einer Wetterveränderung, worauf man wohl Acht geben muß, geworfen, und iſt etwas ſauer geworden, ſo wirft man ein wenig von dem obgemeldten gekochten

Waizen hinein. Man kochet den Waizen ſo lange, bis er zerdrückt werden kann, bindet ihn, nachdem er erkaltet iſt, in einen Beutel, und hängt ihn damit ins Faß. Wäre der Waizen zu Verſüßung des Obſtweins noch zu ſchwach, ſo ſetzt man auf einen Oxthoft Cider vier Unzen gelöſchten Kalk hinzu, und zieht den Cider nach drey oder vier Tagen auf ein friſches wohl ausgebranntes Faß.

3) Wäre der Obſtwein **ganz ſauer** und **ſehr dick**, ſo muß man durch eine neue Gährung das Unreine abſondern und ſich ſetzen laſſen. Man ſtößt etliche wenige Aepfel mit etwas von dem Obſtweine zu einem Muße, und ſchüttet alles durchs Spundloch ins Faß. Iſt der Wein durch die hievon erregte neue Gährung hergeſtellet, ſo läßt man ihn ab in ein anderes gutes Faß, und thut von dem gekochten Waizen ins Faß, wodurch der Wein wieder trinkbar und dauerhaft werden kann. Bisweilen glücket es auch, wenn man etliche friſch gelegte Eyer zerſchlägt, und mit den Schaalen und allem ſo lange ſtößt, bis ſie ein ſchäumichtes Oel werden. Alsdenn ſchüttet man es ins Faß.

4) Wenn der Cider **helle aber ſtumpf** iſt, ſo ſteht er ab, und es wird ſchwer halten, ihn durch die zuvor vorgeſchlagene Mittel wieder geiſtig zu machen.

5) Ein von **angelaufen geweſenen Fäſſern** entſtandener übler Geſchmack des Ciders kann durch zu Mehl zerriebenen Senf, welcher ins Faß gethan wird, vertrieben werden.

6) Wider die **Schärfe** des Ciders brauchet man in **England** durchgehends folgendes Mittel. Man nimmt ein Pfund Bernſtein, oder neue Topfſcherben, und ein halbes Pfund Alaun.

Beydes

Beydes vermiſchet man, und ſtößt es mit einer hinlänglichen Menge Cider in einem Mörſer (das Reiben in einer Satte iſt eben ſo thunlich) unter einander, und thut es in das Faß.

Man hat aber alle dieſe und dergleichen Verbeſſerungen des Ciders nicht nöthig, wenn man eine gute Wahl unter den Aepfeln angeſtellet, die Gährung des Moſtes recht gehandhabet, den Cider zu rechter Zeit abgezogen, und ihn hiedurch mehr als durch Zuſatz niederſchlagender Dinge, aufgekläret hat.

7) Die Ciderhändler in **England** nehmen folgende Dinge zu Niederſchlägen. Gebrannter Alaun, Kreide, Kalkſtein, Kalk, Bohnenmehl, Reiß, Talk, ſchwarzes Seeſalz u. ſ. f. Hiedurch werden die groben und klebrigten Theile zu Boden geworfen. Man muß aber wiſſen, daß die meiſten dieſer Mittel, wenn ſie häufig in unſern Körper kommen, gar nicht geſund ſeyn können. Dem Cider aber dienen ſie ſo wenig zum Geiſt und zur Stärke, als Vermehrung der Dauer. Wenn aber Bleyweiß oder Bleyzucker zur Verſüßung des Ciders ſowohl als des Traubenweins gebraucht wird, ſo iſt dieſer Zuſatz eine höchſtſtrafbare Giftmiſcherey, welche aber durch gewiſſe Proben entdecket werden kann.

8) In **England** ziehen einige Cidertrinker die blasgelbe Farbe der bräunlichen vor. Dieſe Farbe geben die Ciderhändler dem Cider gemeiniglich mit groben Zucker, eingekochtem Theriak und gebranntem Waizen. Es iſt aber mit dieſen Farbemitteln mißlich, indem ſie dem Obſtwein bald einen widrigen, bald einen ſcharfen Geſchmack geben. Für die beſte Art zu färben muß dieſe gehalten werden, wenn man einige Scheffel Aepfel,

wenn

wenn nämlich ſehr viel Cider gemacht werden ſoll, in einem dicht verſchloſſenen Zimmer ſo lange ſtehen läßt, bis ſie ſchwarz werden, und zu faulen anfangen. Mit allen Arten von Aepfeln geht dieſes nicht an; man darf ſie aber nur zu ſolchen legen, welche auf dieſe Art oder durch Fäulniß verdorben ſind, damit jene angeſtecket werden. Mit dieſen Aepfeln verfährt man ſo, wie mit allen Ciueräpfeln, und hebet den Saft zum Gebrauch auf, wenn dem Cider die Farbe gegeben werden ſoll.

Man muß aber hiebey voraus wiſſen, daß die Güte ſo wohl als die Farbe des Obſtweins gar ſehr von der äuſſerlichen Schale der Aepfel abhänget. Denn je bläſſer die Schale der Aepfel iſt, deſto ſchlechter iſt der Saft und die Farbe vom Wein. Je mehr der Apfel auf der Schale roth iſt, deſto beſſer iſt der Saft, wenn ſonſt der Apfel guter Art iſt. Je gelber das Inwendige oder das Fleiſch der Aepfel iſt, deſto beſſern Geſchmacks und feinerer Farbe wird der Wein.

Da ich unter meinen vielen Aepfelſorten die großen ſo genannten weinſauren Aepfel zum Cidermachen ungemein gut gefunden, ſo iſt der Cider immer in Anſehung der Farbe und des Geſchmackes am beſten ausgefallen, wenn ich die Früchte dieſer Aepfelart von jedem Baume ausgeſuchet, und nur allein diejenigen Aepfel genommen habe, welche der Sonne ausgeſetzt geweſen, und eine rothe Schale von auſſen gehabt haben. Die in der Mitte des Baumes, oder an der Nordſeite deſſelben gewachſenen und gar nicht rothen ſondern nur allein grünen Aepfel haben, meinen mehrmaligen Verſuchen zu Folge, nur einen ſehr ſchlechten Wein gegeben. Ich kann es daher nicht anrathen, wenn es jemand um feinen Cider zu thun iſt, der zugleich gute Farbe von Natur haben und behalten ſoll,

alle Aepfel, wie ſie vom Baume kommen, ohne Unterſchied zu preſſen. Nur bey ſehr vielem Cidermachen wird es geſchehen können, daß man keiner Auswahl der Früchte eines jeden Baumes bedarf, indem man ſodann ſüßen und ſäuerlichen oder herben Moſt von mancherley Aepfeln zu ſeiner Zeit vermiſchen, und einen Saft mit dem andern verbeſſern kann. Allein wer für ſich einen Wein von recht feinem Geſchmack und gutem Anſehen haben will, der laſſe ſich die Mühe nicht verdrieſſen, die von der Sonne gefärbten Aepfel zu ſortiren, und hievon einen beſondern Wein zu preſſen, die andern von der Sonne nicht berührten Aepfel aber für ſich auch beſonders zu preſſen, und beyderley Säfte nicht zu vermiſchen; es ſey denn daß man nur gemeinen Cider trinken oder verkaufen will. Zu Anfange dieſes Kapitels habe ich geſaget, daß der Borsdorfer Apfel es vertrage, wenn er noch nicht völlig auf dem Lager reif geworden, ob er ſchon vom Baume nicht unzeitig abgenommen ſeyn muß. Man nimmt nämlich einen Theil dieſer Aepfel zur Zeit der Weinleſe, preſſet ihren Saft, und vermenget ſie mit Traubenmoſte, um damit abzugähren. Ich habe dieſen Wein einige mal ſo behandelt und ihn dem Neckarwein völlig gleich befunden, nachdem ich einigen Freunden die Bereitung eines ſolchen Weins angerathen hatte.

Der Verfaſſer des vorgedachten nützlichen und getreuen Unterrichts meldet, man mache auch guten Moſt von guten Birnen, die man auf dem Boden bis zur Weinleſe liegen läßt, und alsdenn ohne Waſſer darzu zu thun, zerſtößt und preſſet. Er ſaget, man bringe den Birnenmoſt zugleich mit annoch ſüßem Traubenmoſte ins Faß, und zwar 3—4 Imi auf den Eymer Obſtmoſt, laſſe ſie gähren, tractire ſie wie den Wein mit Ablaſſen u. ſ. w. ſo werde er haltbar

und

und gut. Er ſagt ferner, er ſelbſt habe dergleichen dreyjährigen, der vom Weine kaum zu unterſcheiden geweſen, nachdem er bis ins dritte Jahr gelegen.

Man bedarf eben keines Weinberges, um Traubenmoſt mit Obſtmoſte vereinigen zu können. Es iſt in unſern Landen überall Gelegenheit, Weinſtöcke an den Wänden der Gebäude, der Gärten und Mauren zu ziehen. Da dieſe Weinſtöcke der völligen Sonne genießen, ſo werden die Trauben ſehr ſüße, und man kann, wenn man alle ſeine Wände mit Weinſtöcken guter Art beſetzt hat, vielen Wein davon preſſen, um ihn mit Obſtſäften zu vermiſchen. Und da wir unter den Sommerbirnen welche haben, deren Geſchmack der angenehmſte iſt, ſo kann man ihren Saft zur Zeit ihrer Reife bereits gepreſſet und eingekochet haben, dieſen aufbewahrten Saft aber hierauf mit dem Traubenmoſte im Herbſte vereinigen. So weis ich, daß die Probe mit dem eingekochten Safte von Malvaſierbirnen in manchen Häuſern ganz gut ausgefallen. Die gemeine blaue Pflaume giebt ſo gar auch einen guten Obſtwein, wenn er mit Traubenmoſte angeſtellet wird.

Es kann aber guter und dauerhafter Obſtwein nicht nur aus allerley ſaftigem Obſte, ſondern auch aus manchen Wurzeln als Mohrrüben u. ſ. w. gemachet werden, welche man durch ſchaben, ſtoſen, zerſtoßen oder mahlen zuvor klein machet, und den Saft, wenn er zum Gähren zu dicke iſt, mit Waſſer verdünnern, oder, wenn er zu dünne und wäſſericht iſt, etwas einſieden laſſen.

Da ich eben zuvor des Weinſtocks an den Wänden der Gebäude gedacht habe, ſo wollte ich hier nur noch beyläufig dem ökonomiſchen Publikum die beſte Nutzung aller Wände in Dörfern und Städten in Vorſchlag bringen. In den öſtlichen und nördlichen

Provinzen Deutſchlands haben wir wenig oder gar keine Weinberge, und wo man ſie gehabt, hat man ſie zum Theil meiſtens eingehen laſſen, weil das Kl ma nicht warm genug iſt, und nur einen ſauren Wein hervorbringt. Wäre es nicht wohl gethan, alle Mittagswände, welche den ganzen Tag Sonne haben, in Städten und Dörfern zum Weinbau anzuwenden? Könnte nicht ſchon manches Dorf allein an den Gebäuden ſo viel und weit ſüßern Wein hervorbringen, und dazu weit wohlfeiler, als der größte Weinberg? Könnten nicht die Scheunen und Ställe auf den Höfen an der Mittagsſeite mit Weinſtöcken bekleidet werden, wozu kein koſtbares Gehege erfodert wird, da der Weinſtock hoch hinaufgehet, und ſein Grün vom Viehe nicht erlanget und beſchädiget werden kann? Ein Edelmann z. E. dürfte nur auf allen ſeinen Bauerhöfen eine ſolche Weinſtockpflanzung veranſtallten, die beſten Sorten hiezu nehmen, ſolche durch einen Gärtner oder andern der Sache verſtändigen Menſchen, die Weinſtöcke pflegen und in Schnitt halten laſſen, und von der Weinleſe entweder ein jährlich beſtimmtes an Wein, oder noch beſſer an Gelde, den Unterthanen dafür verdingen. Der Unterthan erlangte von einem ihm ſonſt nichts einbringenden Platze ein gewiſſes Einkommen nicht nur, ſondern man erlangte auch weit ſüßern und feinern Wein, wenn zumal in niedrigen Gegenden ein dem Weinſtocke an den Wurzeln zuträgliche Sand- oder Steinerde gegeben würde. Die brennende Sonne könnte hier alles ausrichten, was ſie in den eigentlichen Weinländern thut, da die rauhen Winde aus Abend und Norden ſolchen Weinſtöcken nichts anhaben könnten. Die Abendſeiten ſämmtlicher Gebäude, welche wenigſtens den ganzen Nachmittag Sonne haben, könnten auch mit den früheſten Weinſorten beleget, und ihr Wein zum Cidermachen mittelſt

telſt der ſüßeſten Birnen und Pflaumen angewendet werden. Denn der an den Abendſeiten gezogene Wein kann die Süßigkeit desjenigen, der an den Mittagsſeiten der Gebäude ſteht, nicht ſo erlangen, daß er für ſich allein ein guter Trunk ſeyn könnte. Aber mit den ſüßen Birnen und Pflaumen vereiniget, giebt er doch einen angenehmen Cider ab, indem er den Obſtſäften mehr Geiſt und Dauer mittheilet. So iſt auch der an den Abendſeiten der Gebäude erzeugte Wein, der aber doch auch von den frühzeitigſten Sorten ſeyn muß, je mehr er der völligen Sonne ermangelt, ſehr gut, zum Hausgebrauch recht ſcharfen Weineſſig daraus zu bereiten.

Fünftes Kapitel.

Allerley wohlſchmeckende und arzneyiſche Getränke.

Auſſer den, in den vorhergehenden Kapiteln, ihrer Bereitung nach beſchriebenen Getränken ſind noch verſchiedene andere, in dieſen und jenen Häuſern, theils mehr theils weniger gebräuchliche Tränke, deren Verfertigung den Hausmüttern meiſtens oblieget.. Unter dieſen Getränken iſt ein Theil, welche in geſunden Tagen ſo wohl um der Veränderung als des angenehmen Geſchmackes willen geliebet werden; ſo wie ein Theil ſolcher Getränke wegen ihrer heilſamen Wirkung als Vorbauungs- und Geneſmittel getrunken werden, je nachdem ſie von den Aerzten angerathen, und in dieſen oder jenen Umſtänden dienlich gehalten werden.

Iſt die Bereitungsart dieſer letztern nicht unbekannt, ſo bedarf es nur obſeiten des Arztes der bloßen Benennung, da einige arzneyiſche Hausgetränke eine etwas weitläuftige Zubereitung erfodern.

1) Kaiſerlich Violenwaſſer.

Nehmet ein Nößel gutes Roſenwaſſer, ein halbes Nößel Blätter von Märzviolen; thut dieſes in eine gläſerne wohl vermachte Flaſche oder Bouteille, ſetzet es ſo lange an die Sonne, bis die Blätter weiß werden. Hierauf wird der Liquor durchgeſeiget, und wieder ohngefähr zwey oder drey Wochen an die Sonne geſetzet, alle Abend aber wieder hereingenommen, wenn das Glas drauſſen in der freyen Luft geſtanden hat. Hierauf thut darzu ein Pfund fein zerſtoßenen Zucker, und laſſet ihn darinn zergehen; ferner eine Unze guter zerſtoßener Zimmtrinde; dieſe laſſet bey 24 Stunden darinn, damit alle Kraft ausgezogen werde. Seiget nun den Liquor durch, füllet ihn in ein Glas und verſtopfet es wohl, damit der Trank erhalten werde.

Die blauen Märzviolen müſſen nicht, wie ſie gepflücket worden, in das Roſenwaſſer gethan werden. Man blättert ſie ab, ſchneidet das Weiße der Blätter davon, und hierauf füllet man das Maas der alſo verputzten Violenblätter.

Es wird aber dieſes Violenwaſſer, als das Neue vom Jahre, weil nämlich dieſe Violen unter die erſten Blumen des Jahres gehören, mit mehrerem kalten Waſſer vermiſchet, zur Abkühlung getrunken, oder es wird unvermiſchet als eine Arzney in hyſteriſchen Zufällen, auch in der Kolik, genommen.

Ein ſehr kühlender Trank iſt es im Sommer, welcher von dem bekannten Violenſyrup gemachet wird. Man nimmt vier Loth dieſes Syrups, gießt ihn

ihn in ein halb Maas friſch Brunnenwaſſer, menget es wohl unter einander, thut alsdenn etliche Tropfen Vitriolſpiritus und den Saft von einer friſchen Zitrone hinein, und ſchüttelt alles wohl unter einander.

2) Clairetwaſſer, Eau clairette.

Das Clairetwaſſer iſt zu unterſcheiden von dem eigentlich ſo genannten Claret, deſſen unten No. 15. gedacht wird. Die Zuſammenſetzung des Clairetwaſſers enthält folgende Stücke. Sechs Pfund reife ſaure Kirſchen, zwey Pfund Hindbeeren; eben ſoviel Johannisbeeren. Zerknirſchet alles zuſammen, treibt es durch ein Sieb in eine irdene Schüſſel, und nehmt hernach zu einem Maaße dieſes Saftes ein Maaß Brandtwein, ſieben Viertelpfund Zucker; acht Nelken; eben ſo viel Pfefferkörner; zwey Blätter Muscatenblumen; ein wenig Coriander; alles klein zerſtoßen; füllet es zuſammen in ein wohl verwahrtes Gefäß von Porcellain oder Steinguth, ſchüttelt es oft herum, laſſet es drey Tage ſtehen, und ſeiget es hernach durch ein wollenes Tuch.

Des in dieſer Vorſchrift gedachten Corianders muß deßhalb nur wenig genommen werden, daß ſein Geſchmack nicht allzumerklich ſey, indem ſich keine Art von Gewürzen findet, welches manchen Perſonen ſo unangenehm iſt, als dieſes. Doch finden ſich dagegen viele, welche von purem Coriander den Trank, beſage folgender Vorſchrift, lieben.

3) Corianderwaſſer.

Man nimmt auf ein Maas ſiedend Waſſer, welches aber wieder laulicht geworden ſeyn muß ein Loth

Coriander, läßt es darinn weichen und kalt werden, und thut hernach ein Viertelpfund Zucker dazu.

Alle vorige Waſſer, wie auch das Waſſer von Erdbeeren, Johannisbeeren, Hindbeeren, deren Bereitungsart unten No. 18. vorkömmt, werden Sorbet de Levant genannt, wenn ſie gedoppelt ſtärker von Blumen oder Früchten und Zucker gemachet werden, auch ein wenig Muſcus und Ambra dazu gethan wird. Mit dem Orangenwaſſer No. 5. geſchieht das Nämliche.

Man kann auch alle dieſe Waſſer Eißkalt machen, wenn man um ihre Gefäße zerſtoßenes Eiß herumlegt, und ſelbiges ſalzet.

4) Verdeawaſſer.

Nimm ein halb Pfund Zucker, ein wenig Sandel, Wein und Waſſer, jedes ein Maas. Setze das Waſſer in einer Pfanne über das Feuer, thue den Zucker darein, und laß es eine gute halbe Stunde mit einander ſieden. Unterdeſſen mache einen Eyerſchaum, ſchlage nämlich zwey Eyer in einer Schüſſel voll Waſſer, ſchäume es über einem Holzfeuer, thue wenn ſolches geſchehen, Sandelpulver mäßiglich in das ſiedende Waſſer, und gieße dieſes Waſſer alſobald in den Wein, der in zween Flaſchen halbiret bey der Hand ſeyn muß; filtrire es hernach wohl, und ſetze es in den Keller, wo es ſich lange halten kann.

5) Orangenwaſſer.

Nimm auf zwey Maas Waſſer ein Viertelpfund Orangenblüthe und zwanzig Loth Zucker; laß es drey oder vier Stunden in einem irdenen Gefäße ſtehen, ſeige es hernach durch, ſo iſt es gleich trinkbar. Mit andern

andern Blumen, als Jonquillen, Jasmin, Roſen u. ſ. w. kann man es eben ſo machen.

6) Quittenwein.

Nimm von geriebenen Quitten den ausgepreßten Saft, vermiſche ihn mit Zucker, und laß ihn ein wenig ſieden; hierauf aber zwey oder drey Tage ſtehen; ſeihe ſodann ſelbigen durch, thue ihn in ein Glas, und oben auf zween guter Finger hoch friſchen Baumöl, und ſetze das Glas in den Keller, wo es ſich Jahr und Tag gut halten wird.

1) Auf einer andern Art bereitet man dieſen Quittenwein alſo: Preſſet geriebene Quitten durch, thut den Saft in ein Glas, laſſet ihn eine Nacht darinn ſtehen, daß er ſich ſetzet. Seiget ihn alsdenn durch ein Haartuch, gebet das Klare in Bouteillen, gießet oben ein wenig Mandel- oder Baumöl darauf, und ſetzt es in den Keller.

2) Der nach letzter Art beſchriebene Quittenwein iſt von ſehr langer Dauer, ob er gleich nicht, wie der erſte geſotten iſt. **Galenus** ſchreibt: Es iſt in den Quitten etwas vortreffliches, oder ſonderbares, welches man in andern Obſtfrüchten nicht findet. Auſſerdem daß ſie ſtärker zuſammenziehen, haben ſie auch einen Saft, der lange dauren kann, da der von andern Obſtfrüchten bald verſäuret, oder abſteht.

3) Man thut wohl, beyderley Arten von Quittenwein in ein ſolches Glas zu thun, welches oben einen engen Hals, unten aber einen weiten Raum hat. Nach oben aufgegebenem Oele kann man das Glas mit Wachs oder Pech vermachen, damit die Dauer des Weins aufs möglichſte verlängert werde.

4) Gemeiniglich dienet dieſer Quittenwein nur dazu, daß der ordinaire Tiſchwein damit angemachet werde. Es iſt nur ein Spitzglas voll Quittenwein nöthig, um einer großen Flaſche Wein einen angenehmen Geſchmack und Geruch davon beyzubringen. Diejenigen, welche nur Waſſer trinken, oder im Sommer einen guten Labetrunk bey der Hitze haben wollen, vermiſchen ebenfalls ihr Waſſer mit dieſem Quittenweine. Man hat aber an dieſem Quittenweine ein gutes Hausmittel, theils überhaupt in Schwachheit, theils beſonders in Erbrechen des Magens, auch in Bauchflüſſen, oder allerley Durchlauf.

5) Das ſo genannte **Quittenelixir** iſt von gleichem Nutzen, und wird alſo bereitet. Man ſchneidet Quitten klein, gießet Wein darauf, und läßt ſolches abziehen. Zu 4 Quart abgezogenen Wein nimmt man ein halb Pfund Zimmt, bricht ſolchen in kleine Stückgen, gießt ihn in eine Bouteille, und den Wein darüber. Es werden hierauf Quitten klein geſchnitten, hievon etwa ein Viertelquart Saft ausgepreſſet, ſolcher mit einem halben Pfunde Zucker geläutert und dieſes, wenn es erkaltet, zu jenem gegoſſen. Hierauf läßt man es auf einem warmen Ofen 8 bis 14 Tage lang deſtilliren. Die Bouteille muß hiebey mit einer Blaſe, worinn eine Stecknadel geſtecket worden, verſehen, und in Sand, oder auf einen Stein, geſetzet werden, ſonſt ſpringt ſie. Nachher verwahret man dieſes Elixir in der Bouteille, und nimmt davon bey Magenſchwachheiten einen Löffel voll.

7) Kirſchwein.

Es werden recht reife ſaure Kirſchen von ihren Stielen entlediget, die herausgenommene Steine aber in einem Mörſel für ſich allein zerſtoßen; worauf Kirſchen und Steine nebſt etwas Nelken und Zimmt in ein reines Säckgen gethan, und durch das Spundloch in ein Faß gehänget werden. Das Faß wird hierauf mit Wein gefüllet.

1) Auf eine andere Art verfährt man alſo: Man hebet ein paar Kannen Wein aus dem Faſſe, hängt hernach das Säckgen leer darein, und ſchüttet die Kirſchen mit dem Gewürze ſachte hinein, bindet es alsdann oben zu, füllet darauf das Faß mit Wein wieder voll und läßt es eine Weile darinn hängen. Nach dieſer Verfahrungsart kann man die Kirſchen, wenn das Spundloch ſehr klein iſt, am bequemſten hineinbringen.

2) Wenn bey Verfertigung dieſes Kirſchweins die Steine von dem Fleiſche nicht getrennet werden, ſo ſpritzet der Saft zu ſehr umher, und es geht davon zu viel verloren.

3) Den Zimmt muß man niemals weglaſſen. Dieſes Gewürz machet es hauptſächlich, daß der Kirſchwein dauret.

4) Schlechter Wein tauget nichts zum Kirſchweine. Er muß gut und ſtark ſeyn. Auch muß man nicht allzugroße Gefäße zum Kirſchweine nehmen, indem er nicht allzulange Dauer hat, beſonders wenn nur geringe ſchwache Weine dazu genommen worden ſind.

5) Wenn von Anfange der Bereitung des Kirſchweines Zucker darunter genommen worden, ſo hat der Kirſchwein deſto weniger Dauer. Will man daher dieſen Wein ſüße haben, ſo thut man

am

am beſten, daß der Zucker erſt in die Portion des abgezapften Kirſchweines hineingethan werde, welche des Tages vertrunken werden ſoll. Man kann auch fein zerſtoßenen weißen Zucker neben dem Weine aufſetzen, und davon nach Belieben den, in die Gläſer eingeſchenkten, Wein verſüßen.

6) Kirſchwein, zu welchem keine zerſtoßene Kirſchſteine genommen worden, hat einen weniger angenehmen und weniger kräftigen Geſchmack. Man ahmet aber dieſem kräftigen Geſchmacke ſehr nach, wenn im Frühjahre junge Schößlinge von den ſauren Kirſchbäumen, etwa eine Hand voll genommen, und ungefähr ein paar Maas rother Wein darüber gegoſſen werden. Man wirft in dieſen Aufguß etwas Zucker, und läßt ihn über Nacht alſo ſtehen. Der Wein bekömmt hievon ſowohl einen angenehmen Geſchmack, als auch eine diuretiſche, oder Harn treibende Kraft. Man kann dieſe jungen Schößlinge, ſo lange ſie noch grün und weich, und noch nicht holzicht ſind, im Frühjahre ſammlen und auftrocknen, hierauf aber ſie zu aller Zeit fein zerſchneiden, und den vorgedachten Weinaufguß nach Belieben machen.

7) Im erſten Kapitel des dritten Bandes der H. M. S. 57. findet man die Vorſchrift zur Bereitung eines Kirſchenextracts, woraus Kirſchwein gemachet werden kann. Von dieſem Kirſchenextracte kann man nun nach Belieben mit Wein eine Vermiſchung machen, und dieſes wird noch kräftiger, wenn man einen nach No. 6. beſchriebenen Weinaufguß dazu nimmt.

8) Schle-

8) Schlehenwein.

In einigen Gegenden wachſen in Wäldern und Feldern ſehr viele Schlehen, von welchen Wein auf mehr als einer Art bereitet wird. Die Vorſchrift, welche in des Herrn von Münchhauſens Hausvater gefunden wird, hat vielen Beyfall, und ſie enthält folgende Stücke:

1) Man läßt vorläufig ein Faß zubereiten. Hiezu nimmt man ein ſolches, worauf Wein geweſen, welches aber, wenn man nicht recht verſichert iſt, ausgezogen, oder doch von einem Böttcher gereiniget werden muß. In ſolchem wird das Spundloch größer gemachet, damit man mit einer Hand die geſtoßenen Schlehen hineinfüllen, auch ſolche mit einem breiten Holze ordentlich umrühren könne. Vor dem Zapfen wird ein kleiner dicht geflochtener Korb befeſtiget. Dieſer machet, daß der durchlaufende Wein deſto klärer wird, und daß ſich nichts von den Schlehen vor dem Zapfen ſetzen kann, welcher ſonſt leicht verſtopfet wird. Vermittelſt dieſes Korbes zapfet man den Wein bis auf den letzten Tropfen rein ab.

2) Wenn einmal ein Faß dazu gebrauchet worden, thut man wohl, ſolches zum alljährigen Gebrauche aufzuheben. Der Wein hält ſich beſſer, und wird angenehmer, als wenn das Faß friſch iſt. Man muß alſo das Faß, wenn der Wein ganz herunter iſt, gleich öffnen laſſen, und die zurückgebliebenen Schlehen, welche ſich in einen feſten harten Klumpen ſetzen, herausnehmen, das Faß trocknen, und wenn es recht trocken iſt, feſt zugeſpundet bis auf das andere Jahr hinlegen;

aber

aber alsdenn ja Acht geben, daß es nichts Mulſtriges angenommen habe.

3) Man ſuche bey Zeiten einen genugſamen Vorrath von Schlehen, auf jeden Anker rechnet man einen guten Himten voll. (Ein Hannöverſcher Himten enthält 1536 Par. Cub. Zoll; ein Hannöverſcher Anker 64 Quartier; ein Quartier aber $49\frac{1}{3}$ Par. Cub. Zoll.) Hat man der Schlehen zu wenig, ſo erhält der Wein nicht die recht dunkle Farbe, nimmt auch nicht genugſam den Geſchmack davon an; wie man wahrnimmt, wenn man oft in Jahren, wo die Schlehen, ſo wie andre Baumfrüchte, ſchlecht gerathen und rar ſind, eine geringere Doſe zu nehmen gezwungen wird. Ein Ueberfluß von Schlehen aber würde den Wein unangenehm und ungeſund machen, und man könnte überhin wenig Wein aufzapfen, hätte alſo weniger Nutzen davon.

4) Die Schlehen dürfen nicht zu früh geſammlet werden. Ehe die Schlehen völlig reif ſind, und anfangen welk zu werden, ſind ſie herbe, und theilen dieſes Herbe dem Wein mit, welcher auch eine blaße Farbe behält. Man pfleget zu warten, bis die Schlehen bereift ſind.

5) Die Schlehen zu ſpät zu ſammlen iſt mehr ſchädlich als gut. Wenn man zu lange warten will, um die Schlehen recht gut zu haben, fallen viele ab, und ſie werden oft rar. Sie verlieren auch den Saft, geben alſo dem Weine nicht mehr das Angenehme, und man verliert am Weine. Es wird auch itzt, da ſie eintrocknen, eine größere Menge erfordert.

6) Wo man die Schlehen nicht zugleich haben kann, ſondern einige Zeit darauf ſammeln muß, hat man Acht zu geben, daß ſie nicht ſchimmeln noch

verder-

verderben. Man muß ſie an einem nicht zu luftigen Orte dünne auseinander breiten und öfters rühren. Liegen ſie auf einander, oder dumpfig, ſo brennen ſie ſich, faulen, ſchimmeln, oder werden mulſtrig. Liegen ſie zu luftig, ſo trocknen ſie aus.

7) In Ermangelung friſcher Schlehen kann man zur Noth etwas getrocknete vom vorigen Jahre zu Hülfe nehmen. Der Wein erhält dadurch zwar den Geſchmack, aber nicht das Angenehme, was eigentlich dieſen Schlehenwein beliebt macht. Sie müſſen aber in der Luft, oder in einem Zimmer auf dem Ofen getrocknet werden.

8) Wenn man die Schlehen jetzt zuſammen hat, werden drey Viertel davon in einem hölzernen Gefäße, und mit einem hölzernen Stößel klein geſtoſſen, bis die Kerne durchaus gequetſcht ſind. Das letzte Viertel bleibt ganz, und wird ſodann mit jenen durchgerührt, darauf aber die ganze Maſſe in das Faß gefüllet. Man prüfet die Güte des Schlehenweins, wenn er ſtark nach den Kernen riecht und ſchmecket, und dazu iſt nöthig, daß die Kernen gequetſchet werden. Würden aber alle Schlehen gequetſchet, ſo ſetzet ſich die Maſſe zu einem gar zu feſten Klumpen, und der Wein kann nicht ſo durchziehen; wie denn der Wein auch von den ganzen Schlehen eine höhere Farbe annimmt. Einige laſſen gar den dritten Theil ungequetſchet. Dieſes ſcheint aber zu viel zu ſeyn, und der Saft kann doch beſſer aus den zerdrückten gezogen werden.

9) Nachdem die in ein Faß gehörende Schlehen eingefüllet ſind, zapfet man Wein darauf. Kann man nicht ſo viel Schlehen, wie in ein Faß gehören, auf einmal zuſammen bringen, ſo iſt es gefährlich,

fährlich, welche nachzugeben; es müßte denn in den erſten Tagen geſchehen, ehe ſich die Schlehen geſetzet haben. Die in ein Faß gefülleten müſſen ſo fort mit Wein bedecket werden, ſonſt würden ſie in Gährung gerathen. Auf die Schlehen ſchicket ſich am beſten Franzwein. Je beſſer ſolcher iſt, deſto wohlſchmeckender und geſünder wird der Schlehenwein. Rheinwein tauget nicht dazu, weil er zu viel Säure hat. Der dicke rothe Wein iſt zu herbe. Bourgogner, Champagner und Ungariſcher Wein geben vortrefflichen Schlehenwein, ſind aber zu koſtbar, man müßte denn einen Vorrath davon haben, der zum Trinken nicht recht gut wäre.

10) Es darf kein Zucker noch Gewürz hinzukommen. Der Wein wird dadurch nur unangenehm und ungeſund. Die Schlehen an ſich ſelbſt müſſen ihm überflüßige Süßigkeit geben.

11) Man darf zu Anfange nicht gleich ein Faß voll Wein füllen, weil die Schlehen täglich mit einem Rührholze umgerühret werden müſſen. Man läßt aber dazu ein breites Rührholz von der Länge machen, daß damit täglich die auf dem Boden des Faſſes ſich ſetzende Maſſe beweget und umgerühret werden kann; weil ſie ſich ſonſt ſetzet, und der Wein die Kraft nicht herausziehen möchte.

12) Das Umrühren wird etwa vierzehn Tage lang wiederholet, und alsdenn das Faß voll gefüllet, worauf es einige Tage ruhen muß. Der Wein iſt zu Anfange von dem ſtäten Umrühren trübe, muß ſich alſo, ehe er brauchbar wird, vorher ſetzen.

13) Wenn das Faß einige Tage lang geruhet hat, ſo zapfet man täglich eine Bouteille voll ab, und gießt ſolche wieder auf das Faß. Der Anfangs

ablau-

ablaufende Wein iſt durchaus trübe und nicht trinkbar, durch das wiederhohlte Abzapfen aber wird er allmälig klar. Inſonderheit laufen die kleinen Fäſelchen, welche ſich in und vor dem Zapfen geſetzet haben, ab, und man kann nachher bis auf den letzten Tropfen klaren Wein abzapfen.

14) Sobald der Wein klar, iſt er zum Gebrauche dienlich. Dieſes geſchieht nach wenig Tagen. Man kann auch die erſten Tage, wenn der Wein ſeine volle Stärke hat, ſtatt des abgezapften, noch wohl einige Bouteillen friſchen Wein nachfüllen.

15) Dieſer Wein hat für diejenigen, welche einen ſtarken, etwas heißen, Magen haben, etwas ſehr Angenehmes und Kühlendes. Wer aber einen ſchwachen, kalten Magen hat, darf ihn nicht anders, als ſehr ſparſam trinken. Denen letztern pfleget er zu einer gelinden Purganz zu dienen. Sonſt hat er die Eigenſchaft, daß er nicht berauſchet, vielmehr hindert, daß andere, in ziemlicher Menge genommene ſtarke, Weine, keinen Schaden thun.

16) Er hält ſich auf dem Faſſe nicht länger, als wenn der Schwarzdorn wieder blühet. Alsdenn wird er matt, verliert auch mit der Farbe ſeinen Geſchmack. Auf Bouteillen kann er bis mitten in den Sommer trinkbar erhalten werden.

17) Der zurückbleibende Satz giebt einen guten Brandtwein. Der Brenner muß ſich nur in Acht nehmen, daß die Steine nicht anbrennen, welches der Blaſe ſchadet.

18) Folgende Vorſchrift beſaget die Bereitung eines andern Schlehenweins, deſſen guter Geſchmack von dazukommenden Gewürzen entſteht. Wohlreife Schlehen werden auf Darrhorden, oder

Bretern, in einem Backofen übertrocknet, hernach ſo zerſtoßen, daß die Kerne wohl zerquetſchet werden. Hiemit wird ein Säckgen angefüllet, ſolches nebſt einem andern mit etwas geſtoßenen Nelken und Zimmt angefüllten Säckgen, und zwey oder drey geſpaltenen Limonien in ein mit Landwein gefülltes Faß, auch wird, wenn man will, ſo viel klein geſchlagener Zucker, als nöthig iſt, mit hineingeworfen. Alsdann läßt man das Faß vierzehn Tage ſtehen, rühret aber täglich das Säckgen mit einem reinen Stabe von Holz um, worauf der Wein eine ſchöne rothe Farbe, und einen angenehmen Geſchmack erhält. Auf einer andern Art werden auch recht reife und noch nicht vom Reife berührte Schlehen zerſtoßen, zu Kugeln gemachet, etwa in der Größe eines Eyes, auf ein Bret geleget, und in einen etwas abgekühlten Backofen geſchoben, damit ſie wohl abtrocknen; worauf ſie in einer Schachtel an einem temperirten Orte aufbewahret werden. Hieraus machet man in der Weinleſe ſo den Schlehenwein, daß man die zerbrochenen Kugeln in ein Faß thue, guten Moſt darauf gieße, und ihn damit vergähren laſſe. Am kürzeſten aber gehen diejenigen zu Werke, welche friſche zerſtoßene Schlehen in ein Faß thun, ſüßen Moſt hinzufüllen, und es zuſammen vergähren laſſen.

9) Kräuterwein.

Man machet Kräuterweine theils mit Wein, theils mit Moſt, und in beyderley Fällen bedienet man ſich nicht der friſchen, ſondern der getrockneten Kräuter. Dieſe müſſen zu rechter Zeit geſammlet, im Schatten getrocknet, und aufbewahret werden. Man

wollte

wollte nun z. E. Salbeyenwein machen, ſo ſammlet man Salbeyenblätter vom Ende des Maymonaths an bis in den Sommer hinein, dürret ſie aufgehängt im Schatten, und verwahret ſie zum Gebrauch. Zu ſeiner Zeit thut man nun getrocknete Salbey in ein ſauberes Säckgen von Leinewand, nebſt einem rein gewaſchenen Kieſelſteine, damit es zu Boden gehe, und nicht oben ſchwimmen könne, und der Wein hievon nicht anlaufe. Dieſes Säckgen wird durch das Spundloch in ein Fäßgen gethan, welches mit gutem alten Weine angefüllet iſt. Man läßt es acht bis vierzehen Tage ſtehen, zapfet hernach täglich davon, ſo viel man trinken will, und füllet jederzeit wieder halb ſo viel dazu, als abgezapfet worden, bis das Fäßgen faſt leer, und der Kräutergeſchmack ſich verlieren will. Man muß niemals zu Kräuterweinen ein großes Gefäß anſetzen, weil der Wein, wegen des Krauts, bald anläuft und kahnicht wird.

In der Weinleſe aber verfähret man mit Bereitung der Kräuterweine alſo. Die Kräuter werden, wie zuvorgedacht worden, in einem Tüchlein gebunden, und in ein Fäßgen geſenket. Man ſchüttet ſodann guten Moſt darüber, nämlich zu jeder Unze Kräuter drey Maas Moſt. Wenn das Gefäß voll iſt, ſo wird es ſo zugemachet, daß oben ein Luftlöchlein gelaſſen werde, damit es nicht ausgähren könne, und läßt es bis zu rechter Zeit liegen.

Einige thun auch die Kräuter uneingebunden ins Fäßgen, darnach guten Moſt darüber, auch wohl eine Kanne voll abgebeerter Weintrauben, machen das Spund zu, und laſſen es mit einander vergähren. Man muß aber auch hiebey dem Gefäße ein Luftlöchlein laſſen.

Die Kräuterweine ſind wie die Kräuterbiere ehedem mehr als jetzt gebräuchlich geweſen, weil viele

derſelben eben nicht zum Wohlſchmack dienen, da es damit lediglich darauf abgeſehen iſt, die arzeneyiſchen Kräfte der Kräuter in den Wein herüber zu ziehen.

10) Alantwein.

Wenn man im Herbſte einen guten Alantwein machen will, und man hat keine getrocknete Alantwurzel noch nicht, ſo muß man ſie einige Wochen vorher graben, ſauber abwaſchen, hernach ſpalten, und in vier oder mehrere Theile zertheilet, nach Belieben in lange Stückgen zerſchneiden, und den Kern inwendig davon thun, ſo daß die Wurzeln bald trocken werden können. Man leget die zerſchnittenen Theile auf Papier, läßt ſie im Schatten trocknen, ſo daß ſie nicht anlaufen oder ſchimmlicht werden. Man kann auch die zerſchnittene Wurzeln an einem gedoppelten Zwirnsfaden faſſen, aufhängen, und vor den Schimmel verwahren.

Zu einem Eymer Wein nimmt man gemeiniglich ein Pfund getrockneter Wurzeln, nachdem ſie zuvor wieder ſauber gewaſchen, und von allem etwanigen Staube oder Unrathe befreyet worden. Sodann wirft man die Wurzeln in einem Keſſel, und gießt zu jedem Pfund Alant vier Maas reinen Moſt. Der Keſſel ſelbſt wird zugedecket, und wenn der Moſt ſiedet, wohl abgeſchäumet. Findet man, daß ſich nun die Wurzeln mit dem Finger zerdrücken laſſen, ſo werden ſie aus dem geſottenen Moſte herausgenommen, in einem Mörſel zerſtoßen, durch ein Tuch gerieben, und wieder in den vorigen geſottenen Moſt geworfen, mit demſelben nochmals geſotten, bis die Hälfte, oder wenigſtens ein Drittheil des Moſtes eingeſotten iſt. Ferner gießt man es in ſteinerne Töpfe oder Krucken, ſetzet es in den Keller, läßt es kühl werden, gießt es

in

in ein Faß mit Moſt, und läßt es gähren. Wofern aber der Moſt binnen ſechs bis acht Tagen ſich nicht zum Gähren anlaſſen wollte, bringt man ein Kohlfeuer hinzu, ſo wird er bald anfangen zu gähren. Nach dem Vergähren verſuchet man den Wein, ob er auch nicht von dem Alant zu bitter ſey. Wäre dieſes, ſo muß man mehr Moſt abkochen, ihn wohl verſchäumen, ihn kühl werden laſſen, und den Alantwein damit auffüllen. Hiernächſt werden Zimmt und Nelken, von jedem ein Loth, gequetſchet, doch jedes beſonders in ein weißes Tüchlein gethan, und auf jedes ein Nößel Wein oder Moſt gegoſſen. Dieſes läßt man kochen und wieder abkühlen, gießt es ſodann in den Alantwein, und hängt die zwey Säckgen mit dem Gewürze, wie auch noch ein Loth Galgant darzu in einem Tuche, in das Faß, ſpündet es zu, und läßt es alſo etliche Tage liegen, ehe man es anzapfet.

1) Wenn man von dieſem fertigen Alantweine trinkt, und das Fäßgen fängt an oben leer zu werden, ſo muß man es immer wieder auffüllen. Es muß aber mit keinem andern Weine, ſondern eben von dieſem geſottenen, wovon man in Flaſchen darbey haben muß, geſchehen; ſonſt hält ſich dieſer Wein auf dem Gefäße nicht allzulange. Hat man aber ganz kleine Flaſchen daneben, ſo kann man ein oder zwey Jahr guten Alantwein haben, und wenn man recht damit umgeht, ſo wird er faſt dem edelſten Weine gleich werden.

2) Auf eine ſehr kurze Art machet man den Alantwein, wenn die getrocknete Wurzeln ſo fort in den Moſt gethan werden, und dieſer damit aufgähren muß. Er kömmt aber dem Alantweine nach der erſten Vorſchrift in Anſehung der Güte und des Geſchmackes nicht gleich.

3) Nach eben ſolcher erſten Vorſchrift kann man Wein von andern Wurzeln machen, oder nach der Bereitungsart des Zittwerweins, welcher von einigen noch beſſer gehalten wird, und ſogleich beſchrieben werden ſoll. Der Alantwein wird übrigens wider die Schwachheiten des Magens, der Bruſt und der Lungen geprieſen, und iſt ein gutes Mittel wider den eingewurzelten Huſten, kurzen Athem und Seitenſtechen, öffnet die Verſtopfungen, und ſtärket das Geſicht. Es iſt aber auch nicht zu läugnen, daß er das Geblüt erhitzet, weßhalb er mit Vorſicht zu gebrauchen iſt.

11) Zittwerwein.

Man nimmt den erſten Schuß von den ſüßeſten Trauben gleich von der Preſſe, ſo viel man will, ſetzt ihn in eine Wanne friſches Waſſer, daß ſich das Läger oder die Hefen am Boden ſetze; hernach thut man ſolchen nebſt dem Zittwer in einen großen verzinnten Keſſel, läßt ihn bey einem hellen Feuer ohne Rauch bis auf zwey Drittel, oder gar bis auf die Hälfte, einſieden, bis man vermeynet, es ſey ſüß genug, doch daß es nicht allzu braun werde. Hierauf läßt man ihn über Nacht im Keller ſtehen, und des Morgens füllet man ihn in ein ſauber Fäßgen. Wenn nun das Fäßgen gefüllet iſt, und etwas überbleibt, das mag man in einem kleinern Gefäße, oder in Flaſchen, zum Nachfüllen behalten. Denn wenn man bald davon trinket, ſo muß man immer zu nachfüllen, da er ſonſt nach Weyhnachten erſt am beſten zu trinken iſt. Je tiefer er in den Winter hineinliegt, je beſſer wird er. Will man ihn anzapfen, und doch nur zuweilen davon trinken, hat aber keinen geſottenen Moſt zum Nach-

füllen,

füllen, ſo mag man ihn nur feſte verſpünden; da er denn bis auf den letzten Tropfen gut bleibt. So lange er aber noch Gäſcht austreibt, muß man ihn nicht feſte verſpünden, ſondern nur den Spund oder einen breiten Stein aufs Spundloch legen.

1) Man muß unter dem Zittwer zum Wein nicht den ſo genannten Wurmſaamen verſtehen, welcher eigentlich Zittwerſaamen genannt wird. Zum Zittwerwein kömmt die Wurzel eines Indianiſchen Gewächſes, welche dem Ingwer ſehr ähnlich, doch größer, länger, breiter, wohlriechender, bitter, aber nicht ſo ſcharf von Geſchmacke iſt. Man hält ſie dienlich wider die Blähungen, Kolik, ſchwachen Magen, hyſteriſche Zufälle u. ſ. w. Der Zittwerwein erreget gleichfalls Hitze im Geblüte, daher diejenigen, welche zu Blutflüſſen geneigt ſind, in dem Gebrauche behutſam verfahren müſſen.

2) Die Zittwerwurzel kann theils in trockenem Zuſtande zerſtoßen, theils in geſottenem Zuſtande zerſchnitten, mit dem Moſte gekochet werden. In letzterem Fall werden die Stücken nach dem Einſieden des Moſtes vor dem Einfüllen ins Gefäß herausgenommen und zurückgelaſſen.

12) Roſinenwein.

Man nimmt drey Pfund der größten und fleiſchichſten Roſinen, zupfet ſie von den Stielen ab, thut darzu zerſtoßenen Zimmt nach Gutdünken, ſiedet ſie hernach in Moſt, und gießt ſie nach dem Sieden mit dem Moſte ins Faß, worinn ſie zwölf Tage ſtille liegen, bis der Moſt lauter und trinkbar wird.

1) In den Haushaltungen bereitet man auch einen ſo genannten **Roſinenmeth**, wobey man alſo

verfahren muß. Nimm zwölf Pfund Korinthen, laß ſie im friſchen Waſſer ſieden, bis ſie recht weich werden. Zerſtoß ſie in einem hölzernen Gefäße mit einer dergleichen Keule, (man kann ſie auch in einer gewöhnlichen Reibeſatte klein reiben) treibe ſie durch einen feinen Durchſchlag, oder härenen Sack; den Saft ſchütte in das vorige Waſſer, thue dazu vier Kannen des reinſten Honigs, und gieß ſo viel Waſſer darauf, daß alles zuſammen an zwanzig Kannen ausmache. Laß es mit einander aufſieden, verſchäume es wohl, thue es in einen Zober, ſtelle es mit weißen Bierhefen, und laß es wohl vergähren. Dieſer Trank gleicht völlig dem Spaniſchen Baſtart.

2) Der Roſinenwein ſo wohl als der Roſinenmeth bekommen den Huſtenden und Schwindſüchtigen ſehr wohl, ſtärken auch diejenigen, welche von einer abzehrenden Krankheit geneſen, mildern die ſcharfen Feuchtigkeiten, öffnen den Leib, und geben gute Nahrung.

13) Zitronenwein.

Zu einem Fäßgen von ſechs oder acht Maas nimmt man zehen Zitronen, ſchälet die gelbe Schale davon, und thut ſie in das Fäßgen. Das Mark oder Zitronenfleiſch brauchet man zu andern Sachen. Das Fäßgen aber ſoll zuvor ſauber ausgereiniget, und mit einem guten gewürzten Spahn eingebrennt werden. Hierzu thut man auch zwo Hände voll Spähne von Haſelnholz, füllet alsdenn das Fäßgen mit gutem alten Wein, darzu thut man ein Pfund zerſtoßenen Zucker. So oft man davon nimmt, füllet man das Fäßgen wieder mit gutem Weine auf, und zwar ſo lange und ſo viel, bis der Zitronengeſchmack anfängt ſich zu verlieren.

1) Den zerſtoßenen Zucker ſoll man erſtlich in zwo Gefäße thun, hernach Wein darüber gießen, ferner aus einem Gefäße in das andre ſtäts, und ſo lange, hin und wieder umgießen, bis ſich der Zucker völlig aufgelöſet hat, ſelbigen aber ſodann erſt in das Fäßgen zu den Zitronſchalen ſchütten.

2) Wenn man keinen Zucker in dieſem Zitronenweine haben will, ſo kann man das Fäßgen mit Alantwein auffüllen, wovon ein vortrefflicher Wein entſteht.

3) Auf einer andern Weiſe kann man den Zitronenwein auch alſo machen. Zu einem Eymer Wein nimmt man zehen Zitronen, drey Pfund Zucker, und zwey Loth Zimmt. Die Zitronen müſſen auf einem Reibeiſen ſo tief abgerieben werden, daß alles Gelbe davon kömmt. Der Zimmt muß gröblich, der Zucker aber ganz fein, zerſtoßen werden. Dieſes thut man alles zuſammen in einen Eymer Wein, verſpündet das Faß wohl, und läßt es acht Tage liegen. Nach ſolcher Zeit kann man den Wein koſten, und ihn, wenn er nicht ſtark und ſüße genug iſt, verbeſſern.

4) Noch iſt dieſe Bereitungsart des Zitronenweins nicht ungebräuchlich. Man nimmt ſechs Zitronen, ſchälet ſie fein dünne, ſchneidet die Schalen ganz klein, thut dieſelbe, nebſt zween Maaßen Wein und zerſtücktem Zimmt, in ein irrdenes oder ſteinernes Gefäß, ſetzet es auf den Ofen, daß es eine Nacht hindurch auszieht. Hiemit kann man alsdenn einen Zitronenwein anmachen, ſo ſtark als es beliebig iſt. Soll er ſüße ſeyn, ſo kann ſolches mit geläutertem Zucker geſchehen.

14) Malvaſier.

Malvaſier iſt eigentlich ein in Morea um die Stadt Malvaſia herum wachſender vortrefflicher Wein, welcher nicht viel weiter als nach Italien verſendet wird. Man hat aber von daher zweyerley Malvaſier, davon der eine von Farbe weißgelb, und am Geſchmacke etwas herbe iſt. Den andern nennt man Malvaſia dulce, ſüßen Malvaſier, welcher in Keſſeln geſotten, und ſodann weiter verſendet wird. Dieſer iſt ſehr ſüß, von Farbe goldgelb, und bey den Italienern in ſolcher Achtung, daß ſie davon ſagen: *Manna alla bocca et Balſamo al cervello*: Manna in dem Mund und Balſam im Gehirn. Dieſer ſüße Malvaſier kömmt ſelten ächt nach Deutſchland, und derjenige, welcher dafür ausgegeben wird, iſt mehrentheils ein gekünſtelter Roſinenwein. In Provence, einer Landſchaft in Frankreich, machet man ihn nach aus Muſcatenwein, welcher bis auf den dritten Theil eingeſotten wird. Viele hängen in Deutſchland kurz und gut ein Bündlein mit Gewürznelken, Galgant und Ingwer, in einen ſüßen Wein, und verkaufen ihn hernach für Malvaſier. Man kann aber auch dieſen Malvaſier aus Honig auf folgende Art zurichten:

1) Man nimmt guten geläuterten Honig, ſo viel man will, thut ihn in einen irrdenen glaſurten Topf, oder Krug, vermachet ihn wohl, daß kein Dampf davon gehen kann, ſetzet ihn in einen Keſſel mit Waſſer, und läßt den Honig ſo lange darinnen ſieden, bis er wie ein Oel und guten Geſchmacks geworden.

2) Es wird hierauf fließend oder gutes Brunnenwaſſer in einen verzinnten Keſſel gethan, und mit einem Stabe die Höhe des Waſſers bemerket, um zu wiſſen, wie weit der Keſſel leer bleibt. Hier-

Hierunter thut man die Hälfte des obbeſchriebener maßen zugerichteten Honigs, rühret und treibt es mit einem Rührholze wohl unter einander, damit ſich der Honig wohl vertheile, läßt es über einem gelinden Feuer ſieden, ſchäumet es fleißig ab, bis es auf das gemerkte Zeichen kömmt, wie hoch das Waſſer vorher geweſen. Hierauf läßt man es alſo ſtehen, und wenn es kühl geworden, thut man es in ein Weinfaß, darinnen vorher ein guter ſtarker Wein geweſen iſt.

3) Unter dreyßig Kannen oder Quart dieſes Getränkes thut man eine Kanne von abgekochtem Hopfenwaſſer, oder vom Waſſer, darinnen Scharlach- oder Scharleykraut und Wurzeln gekochet worden ſind. Ferner muß man noch eine Kanne guten, ſtarken Brandtwein dazu gießen, darinnen ein wenig Weinſteinſalz und ein Nößel Weißbierhefen iſt gethan worden, um dem Getränke die Stärke des Malvaſiers mitzutheilen. Durch dieſes Mittel fängt er an ſo ſtark zu arbeiten, als ob er auf dem Feuer ſtünde und kochte.

4) Das Faß, darinnen dieſer Malvaſier iſt, muß ein wenig an der Sonne, oder im Hauſe in einer warmen Stube ſtehen, aber nach dem Abgähren ſtäts wohl verſpündet und wohl gefüllt werden, welches Auffüllen aber mit Meth, den man hierzu in Bereitſchaft haben muß, geſchieht.

5) Dieſer Malvaſier wird binnen drey Monathen gut, und erhält ſich hierauf je länger je mehr in ſeiner unveränderten Güte. Er kann in der Küche gleichfalls wie zum Trinken gebrauchet, und in der erſtern zu Suppen, Kalteſchalen, Müſern und andern Speiſen, welche verſüßet werden ſollen, angewendet werden.

6) Wenn

6) Wenn man nach obſtehender Vorſchrift kein Weinfaß haben kann, ſo muß man ſich eines andern reinlichen Gefäßes bedienen, welches zuletzt mit etwas Landwein ausgeſchwänket worden, um dem Malvaſier keinen fremdartigen Geſchmack zuzuziehen. Der in der Vorſchrift aber erforderte Brandtwein ſoll Franzbrandtwein ſeyn, in Ermangelung deſſen aber auch guter abgezogener Kornbrandtwein genommen werden kann, welcher keinen unreinen übeln Geſchmack mehr an ſich hat. Der von Waizen gebrannte Brandtwein aber wird der ſchicklichſte ſeyn.

15) Hippokras, Claret.

Hippokras, oder Claret, iſt eine Art gewürzten Weins, zu welchem man des Sommers vornehmlich noch einen Zuſatz von kühlenden Früchten, als Kirſchen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Hindbeeren u. ſ. w. zu nehmen pfleget, je nachdem es der Liebhaber Gelegenheit oder Geſundheitsumſtände mit ſich bringen. Man pfleget aber die Namen Hippokras und Claret im gemeinen Leben zu verwechſeln, da eigentlich nur diejenigen Weine mit dem Namen Claret beleget werden ſollten, welche nicht, wie andere fremde geſottene Weine, trübe, ſondern ganz helle, lauter und klar ſind. Es ſollen aber die bekannteſten Bereitungsarten beyderley Getränke hier beſchrieben werden, und es iſt nur noch zu merken, daß man ſowohl geſottenen, als ungeſottenen, Gewürzwein, oder Hippokras, zu verfertigen pfleget.

1) Nehmet drey Maas weißen Wein, zwey Loth Zimmt und ein wenig Ingwer, beydes klein geſtoßen, auch ein Pfund feinen Zucker; thut dieſes alles in ein ſauberes wohl vermachtes Geſchirre,

worinnen es ſieben bis acht Stunden weichen, hernach ſechs- bis achtmal durch ein wollenes Säckgen laufen, hierauf aber in Flaſchen gegoſſen, wohl vermachet und zum Gebrauche aufbewahret werden muß.

2) Sechs Loth Zimmt, Muscatenblüthe und Nelken, jedes ein halb Loth, Cardamom anderthalb Quentgen, gelbe ganz dünne ausgeſchnittene Zitronenſchalen, zwey Loth; dieſe werden zerſchnitten, alles übrige ganz klein geſtoßen, und zwey bis vier Maas Wein darüber gegoſſen, worauf dieſer Aufguß etliche Tage ſtehen bleibt. Nun läßt man achtzehen bis zwanzig Loth geſtoßenen Zucker darinnen aufſieden, nimmt von ſechs bis acht Eyern das Weiße, ſchlägt dieſes ſo lange mit einer ſteifen Ruthe, bis es zu einem guten Schaum geworden. Der Wein wird ſodann von den Gewürzen abgeſeihet, an dieſen Schaum gegoſſen, und wenn er noch ein und den andern Wall (Sud) gethan, ſo wird ſich das Unreine und Dicke auf dem Schaume des Eyerweißes vereinigen, welches ſodann mit einem hölzernen Löffel abgeſchäumet, oder abgenommen, werden muß. Nach dieſem wird der Hippokras mittelſt eines reinen leinenen Tuches durchgeſeihet, und in Flaſchen, oder Bouteillen, nachdem er abgekühlet iſt, aufbewahret.

3) Ein ſehr angenehmer Claret iſt folgender: Nehmet acht Maas Wein, laſſet ihn über ein Kohlfeuer ſieden, hebet ihn von dem Feuer, werfet drey Loth Zimmt, zwey Loth Muscatennüſſe, und anderthalb Pfund Zucker, alles gröblich zerſtoßen, dazu hinein; rühret es wohl durch einander, und laſſet den Wein mit dieſem Gewürze noch einmal aufſieden, und ſodann erkühlen. Zerſtoßet nun

Nelken,

Nelken, ein Quentgen; Cardamom, anderthalb Loth; ein halb Pfund Roſinen aber werden zerſchnitten, und dieſes alles in einen oben weiten, unten aber enge gemachten Sack von Parchend geſchüttet. Gießet nun den zum zweytenmal geſottenen Wein darauf, preſſet den Sack ein wenig, und laſſet den Wein, nachdem er kühle geworden, in ein reines kleines Fäßgen in das Spundloch verſeihen, oder aber in Bouteillen mit einem etwas weiten Mundloche. Schlaget das Fäßgen zu, oder verſtopfet die Bouteillen, und laſſet den Claret ſo etliche Tage ſtehen, bis er hat vergähren können.

4) Gemeiner ungeſottener Hippokras iſt dieſer, daß zwey Loth Jngwer und ein Loth Zimmt zerſchnitten, und beydes gröblicht zerſtoßen, wie auch Kalmus, anderthalb Loth, gleichfalls zerſchnitten, in ein Säckgen gethan, und in den Wein gehänget werden.

5) Wenn man eine Eſſenz haben will, daraus man allezeit einen Hippokras machen kann, ſo nehme man fünf Loth Zimmt, ein Loth Paradiskörner, drey Quentgen Nelken, ein Quentgen gelben Sandel, eben ſo viel weißen Pfeffer, Jngwer, Galgant, Muscatenblumen, jedes ein halb Quentgen, ſtoße alles klein, gieße hierauf, ſo viel es nöthig, Spiritus Vini, ſtelle es acht Tage an der Sonne oder ſonſt an einem warmen Ort, zuletzt thue man nach Belieben etwas Moſch oder Ambra dazu. Von dieſer Eſſenz darf man nur zehn bis zwanzig Tropfen in eine Flaſche Wein thun, ingleichen ſo viel Zucker, als man nöthig hat, den Wein lieblich zu machen, und alles wohl unter einander rühren, ſo hat man einen in der Geſchwindigkeit fertigen Hippokras zur Hand.

Der

Der Spiritus Vini zu dieſer Eſſenz muß ein wohl abgezogener reine ſchmeckender Brandtwein, oder Spiritus ſeyn.

Man kann auch dergleichen Eſſenz ſo machen. Man nimmt Nelken, Zimmt, Muscatennüſſe und langen Pfeffer, eines ſoviel als des andern, ſtößet ein jedes klein, und thut es zuſammen in eine gläſerne Flaſche, füllet dieſe halb voll mit gutem Brandtwein, vermacht ſie wohl, und ſetzet ſie auf warme Aſche, damit es eine Stunde lang überausgelinde ſiede. Hiernächſt leget man auch rings um die Flaſche, doch etwas weit davon, glühende Kohlen zu Vermehrung der Hitze, mit der Vorſicht, daß die Flaſche nicht zerſpringe. Wo man nun ſieht, daß der Brandtwein mit den Gewürzen ſiedet, muß man die Flaſche aus der Aſche herausnehmen, und nach Proportion Zuckerkandi darzu thun. Einige Tropfen dieſer Eſſenz in eine Flaſche mit Wein gethan, geben demſelben nicht nur einen vortrefflichen Geruch, ſondern auch einen ungemeinen Würzgeſchmack.

6) Es werden die Hippokras und Clarets nach dem verſchiedentlichen Geſchmack und Belieben ſehr verſchiedentlich noch bereitet. Man hat aber an den vorhergehenden Vorſchriften Muſter, nach welchen man alle Veränderungen nachmachen kann. Man muß nur in Anſehung der ſehr gewürzten Getränke einen etwanigen mediciniſchen Gebrauch nicht in Mißbrauch verwandeln; und ſich den guten Geſchmack derſelben nicht dazu verleiten laſſen, daß man ſein einziges und tägliches Getränke daraus mache, oder ſich damit berauſche. Der Wein hat an ſich ſelbſt Feuer, und mit Gewürzen verſetzet noch ein oder mehr mal ſo viel. Ein kaltes phlegmatiſches Blut iſt es eigent-

eigentlich, welches durch Gewürzweine mäßig erwärmet werden kann.

16) Julep.

Julepe ſind das Gegentheil von dem Hippokras, und beſtehen aus einer Vermiſchung des Waſſers, Zuckers und einiger Säfte, welche theils zur Abkühlung, theils zur Herzſtärkung, wie auch zum Schlafmachen, dienen. Es werden aber die mancherley Julepe theils geſotten, theils aber auch ungeſotten, nur öfters mit einander zuſammengegoſſen, wovon jedoch jene ſich länger halten als dieſe. Insgemein aber ſind ſie weit dünner als die gemeinen Säfte, und alſo von ſelbigen dadurch zu unterſcheiden. Die Säfte ſind von Johannisbeeren, Kirſchen, Erd- Hind- und Maulbeeren, Roſen, Violen u. ſ. w. Das Waſſer kann entweder ein mit Roſen, oder andern Species, abgezogenes, oder auch nur friſches, reines Brunnenwaſſer ſeyn. Man kann auch wohl das letztere mit einer Hand voll roher Gerſte oder Haber, auch getrockneten unreifen Weintrauben, oder mit einem Stückgen geröſteter Brodtrinde, einigen weißen Pfefferkörnern, oder etwas Zimmt, abſieden. Gemeiniglich rechnet man auf ein Maas Waſſer ſechs Loth von dem Fruchtſafte, und ſo viel Zucker, als es eines jeden Appetit, oder Geſundheit, verſtattet. Will man, wenn nicht ſchon unreife Weintrauben mit dem Waſſer abgeſotten worden, den Trank etwas ſäuerlich haben, ſo kann man vier bis fünf Tropfen Vitriolſpiritus in eine Kanne hineinfallen laſſen.

1) Roſenjulep wird alſo verfertiget. Schneidet von einem guten Theile rother Roſen das Gelbe unten an den Blättern ab, zerſtoßet die rothe Blätter in einem Mörſel, damit ſie deſto mehrern Saft

Saft geben; füllet dieſe in ein Gefäß von Porcellain, oder Steinguth, drucket ſie etwas feſte auf einander, ſetzet ſie an einen kalten Ort, und laſſet ſie alſo zwey oder drey Tage ſtehen; ſtoßet ſie nach und nach mit ein wenig Roſenwaſſer in einem ſteinernen Mörſel, (ſie können auch in einer ordinairen Reibeſatte gerieben werden) füllet das Geſtoßene oder Zerriebene in einem Sack von Leinewand, preſſet den Saft heraus, laſſet ihn wohl verdeckt in einem reinen Geſchirre ſich ſelbſt läutern; ſeihet das Lautere herab, vermiſchet ein jedes halbes Nößel dieſes lauteren Saftes mit einem Pfunde klar geſiebten Zucker, ſiedet ſolches zuſammen. Wenn ihr es wohl verſchäumet und es unter ſtetem Umrühren zu einer Honigdicke eingeſotten iſt, ſo laſſet drey oder vier Tropfen Vitriolſpiritus darein fallen. Verwahret dieſes zum beliebigen Gebrauch, da ihr denn entweder unter gemeines Brunnen- oder anders abgekochtes Waſſer ſo viel davon ſchütten, und öfters auf- und abgieſſen könnet, als euch ſolches, ſo wohl der Farbe, als dem Geſchmacke nach, vergnüget.

2) Violenjulep. Nehmet dreyßig Loth abgezupfte und zerſtoßene Veilchen- oder Violenblätter, brühet ſie mit ſiedendheißem Fluß- oder Quellwaſſer in einem Topfe von Steinguth, oder Porcellain; laſſet ſie über Nacht darinn weichen, ſchüttet alles in einen Tuch, drehet es feſte zuſammen, und preſſet alſo den Saft heraus. Inzwiſchen ſchüttet anderthalb Pfund durchgeſiebten Zucker in eine Schüſſel, gießet den ausgepreßten Violenſaft darein, laſſet es zuſammen über einer Glut zerſchleichen, hebet aber die Schüſſel, ſo bald der Saft und Zucker zu ſieden anfangen wollen,

vom Feuer, füllet dieſen Julep, nachdem er kalt geworden, in enghälſigte Gläſer, machet ſie aber nicht ganz voll, damit etwas von ſüßem Mandelöle darauf gegoſſen, und vor dem Anlaufen deſto beſſer und länger verwahret werden könne.

3) **Maulbeerjulep.** Zerreibet reife ſchwarze Maulbeeren mit einem hölzernen Löffel, zwinget ſie durch ein leinen Tuch in einen irrdenen Tiegel, und wenn ihr etwa ein halb Pfund ſolches ausgepreßten Saftes habet, ſo vermiſchet ihn mit einem Pfunde durchgeſiebten Zucker, und laſſet es ſo lange ſieden, bis es ein wenig dünner iſt als ein Saft. Füllet dieſen Julep in die Gläſer, und verwahret ſie oben mit ein wenig ſüßem Mandelöle.

4) **Krampfſtillender und erweichender Julep.** Nimm das Weiße von einem Ey, klopfe und ſchlage es ſtark, laß es eine Viertelſtunde ruhig ſtehen; nimm hernach den Schaum davon weg, der ſich oben geſetzet hat. Auf das Uebrige gieße zwey Löffel voll weißen Wein, vier Löffel voll Roſenwaſſer. Vermiſche dieſes alles, und löſe noch vier Loth zu Pulver geſtoßenen Zuckerkand darinn auf. Diejenigen, welche von Krämpfen leiden, nehmen hievon die eine Hälfte des Morgens, und die andere Hälfte des Abends, und brauchen es einige Tage hinter einander.

5) Will man eine gemeine Vorſchrift haben, allerley Julepe zu machen, ſo kann folgende zur Richtſchnur dienen. Nehmet ein Maas Waſſer, gröblicht zerſtoßenen Coriander, zwey weiße Pfefferkörner, und ein Stückgen geröſtete Brodrinde, laſſet ſolches alles einigemal aufwallen, und ſeiget es alſo heiß in einem Krug, oder Topf,

über folgende Stücke. Schöne rothe Roſen, zwey Händgen voll; den ausgepreßten Saft und das Gelbe von einer Zitrone ganz dünne ausgeſchnitten; ein Quentgen Zimmt gröblicht zerſtoßen, und acht Loth Zucker; laſſet es ein paar Stunden wohl verdeckt ſtehen und erkalten. Seiget es dann durch einen Sack von Parchend, ſo habet ihr einen angenehmen Julep. Will man ſtatt der Zitrone einen andern Saft nehmen, ſo kömmt es auf den beliebigen Geſchmack an.

6) Will man in der Geſchwindigkeit Julep haben, ſo muß man ſich allerley Fruchtſäfte, wie ſolches in dem erſten Kap. des dritten Bandes der H. M. angewieſen iſt, zu ſeiner Zeit bereitet und aufbewahret haben. Fehlte es nun nicht z. E. an Johannisbeeren, Zitronen- oder Maulbeerenſäfte u. ſ. f. ſo könnte man mit einem ſolcher Säfte, als der Grundlage eines Juleps, alſo in Eil verfahren. Nehmet ein Maas friſches Brunnenwaſſer, vermiſchet es mit drey Loth Fruchtſaft, gießet die Mixtur mittelſt zweyer Gläſer zum öftern ab und zu, ſo wird der Julep fertig ſeyn. Da die Fruchtſäfte mit Zuckerſäfte zu ſeiner Zeit eingemachet werden, ſo darf man nur vier oder fünf Tropfen Vitriolgeiſt in die Mixtur hineinfallen laſſen, wenn man den Julep ſäuerlicher und deſto Durſtſtillender haben will.

7) Es iſt auch gar nicht ungebräuchlich, auſſer einzelnen Säften mancherley zuſammenpaſſende Fruchtſäfte zugleich zu nehmen und ſie zu einem Julep zu vereinigen. So findet man den ſehr bekannten Johannisbeerenjulep in dem Hausvater des Hrn. von Münchhauſen, wovon die Vorſchrift bereits im dritten Bande der H. M. S. 110. beygebracht worden. Dieſer Julep iſt

eine Zuſammenſetzung von mehrern Fruchtſäften; um ihn aber von andern Julepen zu unterſcheiden, hat man ihm den Namen Johannisbeerenjulep gegeben, weil die Johannisbeeren darinn den größten Theil ausmachen. Und eben ſo iſt es mit andern Julepen, die nicht einfach ſind. Man giebt ihnen den Namen von dem Fruchtſafte, welcher unter den übrigen, woraus er beſteht, den größten Theil ausmachet.

17) Hindbeerenwein.

Die Hindbeeren werden durch ein Tuch oder Haarſieb gedrucket; den klaren Saft ſchüttet man in eine Bouteille; giebt, nachdem die Flaſche groß iſt, einige Stücke Zucker hinein, und decket eine Tute von Papier über die Oeffnung, ohne ſie zu verſchließen. Die Bouteille muß ſo fünf oder ſechs Tage an der Sonne deſtilliren, in deren Ermangelung, wenn es trübe Wetter seyn ſollte, man ſie nicht weit vom Feuer ſtellen ſoll, allwo der Saft aber gar leicht verdirbt. Binnen dieſen ſechs Tagen muß der Saft aber täglich durch ein Haartuch gegoſſen, und jedesmal ein paar Stücke Zucker zugegeben werden. Hierauf ſetzet man die Bouteille aus der Sonne an einen kühlen Ort, und kläret den Saft alle zwey Tage durch ein Haartuch, bis er recht klar iſt, und nicht aufgähret, welches ungefähr drey Wochen Zeit erfordert; Alsdenn verſtopfet man die Bouteillen genau, und verwahret ſie in einem Keller. Man muß vorher alle Sorgfalt anwenden, daß der Saft nicht ſauer werde. Nachdem man ihn gern ſüß haben will, giebt man viel oder wenig Zucker zu.

18) Waſſer von friſchen Erdbeeren, oder Hindbeeren, oder ſauren Kirſchen, oder Johannisbeeren.

Bey der Verfertigung der Waſſer aus den friſchen Früchten verfährt man immer auf einerley Art. Da ſie an ſich ſaftig ſind, darf man ſie nur im Waſſer preſſen. Man nimmt jedesmal ein Pfund von den Früchten auf ein Quart oder eine Kanne Waſſer, preſſet ſie darinn, thut ein Viertelpfund Zucker hinzu, rühret alles zuſammen wohl um, und, wenn ſich der Zucker gänzlich aufgelöſet hat, läßt man das Waſſer durch den Filtrirſack laufen, und verwahrt es im Kühlen. In das Erdbeerenwaſſer pfleget man noch den Saft von einer Zitrone herein zu preſſen. Bey den andern Früchten iſt ſolches nicht nöthig.

Da dieſe Fruchtwaſſer ſich nicht lange halten, ſo muß man nicht mehr machen, als man binnen vier und zwanzig Stunden verbrauchen will. Man muß daher bey anhaltendem Gebrauche dieſer Art von Getränken immer neue Früchte zum Auspreſſen in Bereitſchaft haben.

19) Brombeerwein.

Nimm ein Maas Honig, und fünf Maas Brombeeren, die recht ſchwarz oder reif ſind, thue ſodann ſechsmal ſo viel Wein dazu, laß es mit einander wohl ſieden, ſchäume und ſetze es ab, ſeihe es hierauf durch ein Tuch, laß es gähren, und hernach wieder aufſieden, und gieß es endlich in ein reines Fäßgen, darinn es abermal gähren muß.

20) Gegohrener Wachholdertrank.

Nimm ſechs Scheffel Wachholderbeeren, die man gröblich zerſtößt, und vier Hände voll gereinigte Wermuthknoſpen. Thue alles zuſammen in ein Faß; gieß funfzig Maas gemeines Waſſer darauf. Spunde das Faß zu, und laß es einen Monat lang im Keller ruhig ſtehen; ſo iſt das Waſſer ſpirituös geworden, und hat eine wärmende, ſtärkende, urintreibende, und blutreinigende Kraft. Man muß das Grobe auf dem Boden des Faſſes laſſen. Je älter der Trank iſt, deſto ſtärker iſt er.

Man trinkt dieſen von Helvetius vorgeſchriebenen Trank ſtatt des Bieres täglich zum ordinairen Getränke, und er iſt in der Bleichſucht des weiblichen Geſchlechts von ungemeinen Nutzen.

21) Trank von Baumſäften.

Wie man aus Baum- und Erdfrüchten mancherley angenehme Getränke zu bereiten gefunden hat, ſo hat man es auch nicht unverſucht gelaſſen, die Säfte der Bäume ſelbſt zu gewinnen, und ſie zum Getränke anzuwenden. Da aber in dieſer Abſicht keine geringe Menge des Baumſaftes erfordert wird, um davon einen Trank zu bereiten, ſo erlangt man die Baumſäfte am beſten durch das Anbohren. Die Bäume aber, von welchen man die Säfte zieht, ſind der weiße Maulbeerbaum, Wallnußbaum, Hollunderbaum, Eſchenbaum, Eichen- und Birken- auch wohl der Pappelnbaum u. ſ. f. Von den Weinreben erlangt man aber den Rebenſaft durch das Beſchneiden der Reben.

Das Anbohren der Bäume muß im Frühjahre geſchehen, und man kann die eigentlichen Tage dazu nicht

nicht voraus angeben; indem es auf die Temperatur eines jeden Frühlings ankömmt, welche den Saft der Bäume belebet und flieſſend machet. So viel kann man wohl ſagen, daß die Zeit, die Säfte aus den Bäumen zu ziehen, von der Mitte des Hornungs bis zu der Mitte des Maymonaths ſey. Immittelſt findet ein großer Unterſchied ſtatt in Anſehung des Bodens, worinn die Bäume ſtehen, wie auch der Baumarten, die ſich in Abſicht der Flüſſigkeit ihrer Säfte nicht gleich ſind. Ein Wallnußbaum wird z. E. nicht eher als bis zu Ende des März angezapfet. Der Eſchenbaum iſt nebſt dem Pappelnbaume nach Beſchaffenheit der Witterung in der Mitte des Märzes wohl ſchon im vollen Safte. Auch der weiße Maulbeerbaum, welcher hier zu Lande am ſpäteſten grün wird, hat ebenfalls ſchon in vorgedachtem Monate fließenden Saft.

Wenn die Frühlingsmonathe ſehr trocken ſind, und die anzubohrenden Bäume zumal nicht auf niedrigen Plätzen ſtehen, ſo werden ſie nur wenig Saft geben, und man iſt ſodann in der Nothwendigkeit, deſto mehr Bäume anzubohren, wenn man die verlangte Quantität Saft haben will.

Das Anbohren der Bäume geſchieht am beſten an warmen Tagen beym Süd- und Weſtwinde, und in den Mittagsſtunden, wenn es am wärmſten iſt, weil ſodann die Baumſäfte in der meiſten Bewegung ſich befinden. Das Anbohren ſelbſt aber geſchieht alſo: Man durchbohret den Baum von der Mittagsſeite ganz unten am Stamme hindurch bis ohngefähr einen Daumen breit auf die Nordſeite, und etwas ſchräge in die Höhe, ſo wird der Saft um ſo beſſer herabflieſſen. Es wird in die gemachte Oeffnung ein Federkiel oder Rohr geſtecket, wodurch der Saft in ein untergeſetztes Geſchirr geleitet wird. In England werden

die Enden der Zweige beſchnitten, die beſchnittene Zweige aber in Bouteillen geſtecket, die gar bald voll Saft laufen.

Die Forſtbediente verſtatten das Anbohren der Bäume in den Wäldern nicht gern, und ſie thun auch wohl daran; weil doch die Bäume keinen Vortheil davon haben, oder wohl gar eingehen können, wenn die gemachten Oeffnungen nicht wieder mit genau paſſenden Hölzern verſtopfet werden. Hat man eigene Bäume, ſo kann man aus einem einzigen zu Zeiten ſo viel Saft ziehen, als man zu verbrauchen Willens iſt. Man darf nur einen langen hölzernen Nagel in das Loch ſtecken, und ihn des folgenden Tages wieder heraus ziehen, um den Saft aufs neue laufen zu laſſen. Rittrajus, ein gelehrter Schottländer ſchreibt, er wiſſe aus eigener Erfahrung, daß man im Frühlinge aus dem Birkenbaume in einem Monathe ſo viel Saft ziehen konnte, daß, wenn man ſelbigen wägen wollte, es im Gewichte, den ganzen Baum mit allen Aeſten, Blättern, Zweigen und Wurzeln gleichen, oder übertreffen würde. Die aus den Bäumen erhaltenen Säfte aber werden gemeiniglich auf einer zwiefachen Art behandelt, um ſie zum Getränke und zur Dauer geſchickt zu machen. Das zu beſchreibende Verfahren mit den Säften aus den Maulbeer- und Birkenbäumen können Anweiſung geben, alle übrige Baumſäfte eben ſo trink- und haltbar zu machen.

1) **Trank vom Maulbeerbaumſafte.** Der Saft vom Maulbeerbaume wird in gläſernen Bouteillen an die Sonne, oder gegen einen Ofen in mäßiger Wärme geſetzet. Wenn er eine Zeitlang geſtanden, wird ein Stück wohlausgebackenes Weisbrodt hineingeworfen, wodurch der Saft in Gährung kömmt. Hierauf nimmt man das Brod wieder heraus, gießt den Saft wieder in

andre Bouteillen, wirft ein Paar Nelken, auch, wenn man will, ein wenig Zimmt, hinein, und verwahret ſie mit Kork und Wachs, damit der Trank recht lange bey guter Kraft und Geſchmacke erhalten werde.

2) **Birkenſaft im Geſchmack des Champagnerweins.** Man nimmt vier und zwanzig Kannen, oder Quart, friſches Birkenwaſſer, und acht Pfund Zucker, läßt beydes zuſammen in einen ſaubern Keßel den vierten Theil einkochen, rein abſchäumen, alsdenn abnehmen, durch ein ſauber Tuch gießen, und zwar in dasjenige Fäßgen, worinn es bleiben ſoll. So bald dies Decoct ausgekühlt iſt, ſo gieße man drey bis vier Eßlöffel friſche warme Hefen oder Bärme, und vier Kannen alten Franzwein in das Fäßgen, welches aber davon nicht voll werden muß. Man thue noch vier in dünne Scheiben geſchnittene Zitronen hinzu, laſſe es ſo dann gähren, und, nachdem es abgegohren, verſpünde man es wohl, damit es ſich ſetze. Wenn das Fäßgen vier Wochen im Keller gelegen hat, ſo fülle man das Getränke in Bouteillen, pfropfe und verpiche ſie wie gewöhnlich, nur laße man, das Zerſpringen derſelben zu hindern, in jeder Bouteille etwas fehlen.

Eine vornehmſte Sorgfalt hiebey iſt aber, die Bouteillen nicht zu zeitig zu füllen, damit ſich erſt alles im Fäßgen wohl zu Boden ſetze, und nicht etwa in den Bouteillen noch ein Bodenſatz entſtehe. Denn blos dieſer würde es verrathen, daß es ein gekünſtelſtes Product wäre.

Außer dieſer beſchriebenen und in dem Wittenb. Wochenblatte 1770 bekannt gemachten Zubereitung des Birkenſaftes hat man noch eine andre, welche aber jener an Geſchmack und Geiſte nicht

beykömmt. Man giebt nämlich dem Birkenſafte Weißbierhefen, ſetzet denſelben nachgehends an der Sonne, läßt ihn gähren, und zieht ihn darauf ab. Man füllt ihn auch in enghälſichte Gläſer, oder Bouteillen, und gießet oben eines Fingers dick Baumöl darauf, wovon er ſich auch lange Zeit gut erhalten läßt.

22) Korinthentrank zum Durſtlöſchen und Schweistreiben.

Nimm zwey Loth Korinthen, oder kleine Roſinen, gieße ein Maas heißes Waſſer und ein Viertelmaas Muscatenſec dazu, halte es in einem verdeckten Gefäße über Lampenfeuer beſtändig gelinde warm, und trinke davon nach Belieben in kleinen Zügen.

Dieſem Tranke leget Zückert unvergleichliche Würkungen bey und rühmet ihn in allen kalten flüßigen Zufällen, als im Schnupfen, feuchten Flußhuſten, Rauhigkeit des Halſes, kaltflüßigten ſchlimmen Halſe, leichten Flußfieber, und denjenigen kalten Fiebern, die von Verkältungen entſtanden ſind, und wo der Magen rein, und die Eingeweide nicht verſtopfet ſind. Er ſchlägt gelinde durch, öffnet die Schweißlöcher, machet Schweiß, treibet den Urin, löſchet den Durſt ſehr, erquicket und ſtärket.

Vollblütige und gallichte Perſonen dürfen ihn nicht brauchen. Denn einigen, welche ſchwache oder fehlerhafte Lungen haben, iſt er auch ſchädlich. Die wegen großen Durſtes viel trinken müßen, können etwas weniger Sect nehmen.

23) Zuſammengeſetzter Apfeltrank.

Nimm geſchälte Borsdorfer - oder Reinettenäpfel, zwanzig Loth; koche ſie in einem Quart Waſſer im

im zugemachten Topfe eine Stunde lang, drücke es durch ein Tuch, thue ein Quentgen geſtoßene Muscatennüße, zwey Loth zerriebenes Brod, vier Loth Rheinwein, und ſo viel Zucker hinzu, als zum angenehmen Geſchmack nöthig.

Börhaave hat dieſen Trank vorgeſchrieben, und er iſt ſehr dienlich im ſtarken Fieber mit großer Hitze und Durſt und ſtarken Schweißen, da man denn die Muscaten wegläßt, damit die Hitze nicht vermehret werde.

24) Zitronentrank in der Fiberhitze.

Nimm zwo ganze ſaftige Zitronen, zerſchneide ſie, und ſondere die weiße ſchwammigte Schale ganz davon ab, die zwiſchen dem Fleiſche und der äußern gelben Schale ſitzt. Wirf ſolche mit den Saamenkörnern weg. Zerſtoße das Fleiſch, gieße ein Quart Gerſtenwaſſer darauf, thue die zerſchnittenen gelben Schalen, ferner vier Loth mit Zucker bereiteten Maulbeerſaft, (man kann auch Kirſch- oder Johannisbeerenſaft ſtatt des Maulbeerſafts nehmen) ſechszehn Loth Rheinwein, und vier Loth geröſtetes Brod, hinzu. Verwahre es zum Trinken.

Auch dieſen Trank hat Börhaave vorgeſchrieben. Er iſt ſehr herzſtärkend und durſtſtillend in der Fiberhitze und bey großer Mattigkeit.

25) Tiſane.

Wenn in vielen Krankheiten den Patienten das Bier oder der Wein von den Aerzten unterſaget wird, ſo verordnen ſie dagegen zum Getränke gemeiniglich ſo genannte Tiſanen, welche theils Gerſte zum Hauptingrediens haben, und daher auch Gerſtenwaſſer genannt werden, theils aber neben der Gerſte noch mit andern

Ingre-

Ingredienzien begleitet werden, je nachdem es die Krankheit mit ſich bringt. Unter ſo vielen Tiſanen will ich einige nach Zückerts, Hoffmanns, Geoffroys und de Häens Vorſchriften herſetzen.

1) Gerſtenwaſſer. Nimm vier Loth Gerſte, die vorher im warmen Waſſer wohl abgewaſchen worden. Koche ſie mit fünf Viertel Maas Waſſer, bis ſich die Gerſte ganz eröffnet hat. Seige es durch ein leinenes Tuch.

Man kann dieſe Tiſane, nach Erfordern der Umſtände, mit allerley Wurzeln und Kräutern kochen. Man kann ſie mit Oxymel vermiſchen, oder mit Zitronenſäure, oder Wein, oder mit keinem von dreyen, trinken laſſen.

2) Eröffnende und krampfſtillende Tiſane. Nimm eine Hand voll reine Gerſte, Scorzonere, und geraſpeltes Hirſchhorn, von jedem zwey Loth, Cichorienwurzel ein halbes Loth. Koche dieſes zuſammen in drey Maas Waſſer ſo lange, bis zwey Maas übrig bleiben. Seige es durch.

3) Eröffnende Tiſane. Nimm die Wurzeln der Peterſilie, Brakendiſtel, und des Spargels, von jedem ein Loth. Schabe und ſchneide ſie in Stücken. Laß ſie in einem Quart Waſſer eine gute Stunde lang kochen. Zuletzt thue Cichorienblätter und Körbelkraut, von jedem eine Hand voll, hinzu, und laß es noch einige mal aufwallen. Seige es durch. Löſe zwey Quentgen Polychreſtſalz darinn auf, und thue noch zwey Loth Pomeranzenſyrup hinzu. Man trinkt hievon alle zwo Stunden ein halbes Bierglas voll, oder alle vier Stunden ein ganzes Glas aus.

4) Stark eröffnende Tiſane. Nimm Quecken- oder Graswurzeln, und die Wurzeln vom Pfaffenröhrchen, von jedem anderthalb Pfund. Koche

ſie zwo Stunden lang in zwey Maas Waſſer, bis ein Maas übrig bleibet. Drucke es ſtark durch ein Tuch. Thue ſechs Quentgen Polychreſtſalz, und ein halbes Pfund Oxymel, hinzu. Man nimmt davon alle zwo Stunden eine halbe Theetaſſe voll, vierzehn Tage oder drey bis vier Wochen hinter einander, und ſie iſt beſonders wider die kalten Fieber ſehr gut.

26) Lactade, Lattade, Milchwaſſer.

Wie die Tiſanen Krankengetränke ſind, ſo ſind die Lactaden zwar auch eines Theils Getränke, welche Kranken vorgeſchrieben werden, ſie werden aber auch von geſunden Leuten, zur Abkühlung und Erquickung, häufig getrunken. Dieſes geſchieht beſonders zur Sommerszeit und iſt eine Nachahmung der Italiäner, welche in allen ihren Städten den ganzen Sommer hindurch eine Lattada aus zerſtoßenen Melonenſaamen mit Brunnenwaſſer bereiten, mit ein wenig Zucker abſüßen, auf den Gaſſen herumtragen, und einem jeden, der es fordert, verkaufen.

Ob wohl nur der Melonenſaamen der gewöhnlichſte zu Lactaden iſt, ſo nimmt man doch auch Gurken- und Kürbisſaamen darzu, wie ſolches bereits bey Gelegenheit im zweyten Bande der H. M. S. 368. geſaget, und die Bereitungsart zugleich angewieſen worden. Eine veränderte Mandelmilch iſt folgende:

Nimm ſechs Loth Mandeln, und zwey Loth Gurken- Kürbiß- oder Melonenſaamen. Zerſtoß ſie in einem Mörſer, miſche ein Loth Zucker darunter, gieße nach und nach während des Stoßens ein Viertelmaas Waſſer daran. Dann ſeige es durch ein Tuch von Leinewand. Den Ueberreſt zerſtoße von neuem mit einem Viertelmaas Waſſer, und wiederhole ſolches,

bis ein ganzes Maas Waſſer verbrauchet worden. Nachdem alles durchgeſeiget, iſt es zum Trinken fertig. Leckerhafte Perſonen können einige Löffel voll Pomeranzenblüthwaſſer dazu thun. Man kann auch zu einer ſolchen Mandelmilch Gerſtenwaſſer, ſtatt des gemeinen Waſſers, nehmen.

Es iſt bekannt, daß dieſe Mandelmilch beſonders Kranken verordnet werde, wenn ſie anhalten ſoll. Mit den Bartnüſſen kann man nach obiger Vorſchrift eben ſo verfahren, und man kömmt geſchwinder davon, wenn man die Nüſſe in einer ſo genannten Reibeſatte, wie mit dem Mohn geſchiehet, reiben läßt. Dieſe Nußmilch hält faſt mehr an als die Mandelmilch.

27) Sorbet, Scherbet, Tſcherbet.

Dieſes iſt das gewöhnliche Getränke der Muſelmänner, und es findet vielleicht unter den Chriſten, als Nachahmer des Ausländiſchen, darum ſeine Liebhaber, weil es die Türken trinken. Es iſt aber eigentlich nichts anders als ein mit Zucker abgeſüßetes Waſſer, welches in der Türkey, wie die Lattade in Italien, auf den Gaſſen öffentlich herumgetragen und verkaufet wird.

Die vornehmen Türken aber bleiben bey dem nur gedachtem gemeinen Sorbet nicht ſtehen, ſondern thun zu ſolchem gemeinen Sorbet noch Zitronen- und andre Fruchtſäfte hinzu, wodurch ſie denn ein unſern Europäiſchen Julepen nicht ſehr ungleiches Getränke bereiten. Eines dieſer vornehmſten Getränke wird nach folgender Vorſchrift verfertiget.

1) Nimm von zwey Eyern das Weiße, von zwey Zitronen den Saft, zwey Pfund Zucker, ein halb Maas Brunnenwaſſer, ein halb Quentgen Muſcus; laß alles eine kleine Weile bey gelindem

Feuer

Feuer ſieden, nimm es hierauf ab, und gieß ſo viel Brunnenwaſſer dazu, daß zwey Maas voll werden, und laß es ſodann durch ein Tuch oder einen Filtrirſack laufen. Wenn der Trank kühle geworden, ſo iſt er trinkbar.

2) Ein lange Zeit haltbarer und daher auch auf Reiſen bequem mitzuführender Sorbet iſt dieſer. Man nimmt mit Zucker dicklicht geſottene Kirſchen- Erdbeer- Hindbeer- Johannisbeer- Pfirſichen- Aprikoſen- Borsdörfer- oder Reinettenäpfel- Quitten- oder Zitronenſäfte, was man nämlich für eine Art haben kann oder will. Dieſe Säfte aber müſſen nicht ſo dicke als unſre gewöhnliche ſogenannte Schachtelſäfte, (Gelatinae) auch nicht ſo dünne als unſre Syrupe, ſondern zwiſchen beyden, und faſt wie ein Kirſchmuß (Rob Ceraſorum) ſeyn; alſo, daß man ſie in wohl verbundenen Conſervegeſchirren bey ſich führen kann. Hievon nun thut man zum Gebrauche in pures Waſſer, zerreibet es darinn, filtriret es hernach durch Maculatur, ſo hat man Sorbet von ſehr angenehmen Geſchmack. Manchen Chriſten iſt dieſer Sorbet aber allzutürkiſch, da er doch in mancher Abſicht ein recht heilſamer Kühltrunk iſt. Sie nehmen alſo zum Sorbet halb Waſſer und halb Wein, da ſie einmal den geiſtigen Getränken ergeben ſind.

28) Des Arztes ſtärkender und nährender Trank.

In dem 106ten Stücke des Arztes wird dieſer Trank ſo angegeben. Man kocht geröſtete Gerſte oder Malz im Waſſer, thut eine geröſtete Brodrinde und einige Pomeranzenſchalen hinzu, allenfalls auch etwas Wein

Wein und Zucker. Ein ſolches Getränke hat die Nahrhaftigkeit, die Stärke und Durſtſtillende Kraft des Bieres; es ſchwächt den Magen nicht, verurſacht weder Rauſch noch Hitze, und befördert, wenn es in Menge getrunken wird, den Abgang des Urins und die unmerkliche Ausdünſtung.

29) Würze oder Malztrank.

Man gießt ein Maas kochendes Waſſer auf drey oder vier Löffel voll zartes Malzpulver, läßt es einige Stunden ſtehen, und ſeiget es durch. Dieſer Trank hat eine bloße Farbe, ſchmeckt ſüßlich und ganz angenehm. Nach 36 Stunden aber wird er ſchaal und ſäuerlich. Wenn man das Malz abkocht, ſo wird die daraus entſtandene Würze nicht ſo dünne und gut, ſondern ſie hat eine dunkele Farbe, und iſt ſchleimigt.

Dieſer Trank, der aus trockenem Luftmalze bereitet werden muß, beſchweret den Magen gar nicht, und hat eine gelinde laxirende Eigenſchaft. Man trinkt davon täglich ein bis vier Maas.

Man kann den Geſchmack dieſes Tranks noch angenehmer machen, wenn man zu jedem Maas zween Löffel weißen Wein, und etwas braunen Zucker hineinthut. Auf Schiffen kann man auch Brod, Früchte oder Kräuter, darinn kochen, um mediciniſche Suppen daraus zu machen.

Es iſt aber dieſer Trank von den Engländern, auf Schiffen und auf dem feſten Lande, als ein kräftiges und blutreinigendes antiſcorbutiſches Mittel befunden. Sie haben damit den völligen Scorbut, auch bey gedunſenem Zuſtande des Körpers, oft geheilet, oft aber nur deſſen weitern Fortgang gehindert. Man genießet die gewöhnlichen antiſcorbutiſchen

Speiſen

Speiſen dabey, als Rettig, Kreſſe, Limonien, Pomeranzen, u. dgl. Auch iſt von den Engländern durch viele Krankengeſchichte dargethan, daß man dieſes Malzwaſſer bey hartnäckigten, krebshaften, ſcorbutiſchen, und um ſich freſſenden Geſchwüren und Ausſchlägen der Haut, mit großem Nutzen zur Verbeſſerung der Schärfe der Säfte brauchen kann.

30) Mohrrübentrank.

Dieſer Trank hat den aus gelben ſüßen Rüben bis zur rechten Dicke eingeſottenen Saft zum Grunde, den man ſo erlanget: Man kocht die geſchabten und zuvor abgewaſchenen Mohrrüben in einer gehörigen Menge Waſſer, bis ſie gahr ſind. Alsdenn gießet man das Waſſer ab. Hierauf wird der Saft aus den gekochten Mohrrüben mittelſt eines Tuches ſtark ausgedruckt, und dieſer ausgepreßte Saft bis zur Dicke des Honigs eingekocht. Dieſer Saft dauret einige Jahre, und wird von Aerzten als ein vortreffliches Bruſtmittel angeprieſen.

Um nun auch von dieſem Safte ſich einen mediciniſchen Trank zu bereiten, wird davon in Waſſer ſo viel aufgelöſet, als man des Tages trinken kann. Der Trank iſt lindernd und auch zugleich blutreinigend.

Hin und wieder bereitet ſich der gemeine Mann einen gegohrnen Trank aus friſchen Mohrrüben, und verfährt damit alſo. Es werden die ſauber abgewaſchene Mohrrüben mittelſt eines Stoßeiſens ganz fein zerſtoßen, in einen Zober gethan, Waſſer aufgegoſſen, und zur Gährung angeſtellet. Der abgegohrne Trank wird auf Tonnen oder Flaſchen gefüllet, und er ſtreitet, in Anſehung des Geſchmacks und der Schärfe, mit vielen Weißbieren um den Vorzug, beſonders wenn die Mohrrüben recht roth und ſüße geweſen, derglei-

chen die im Sandboden erwachſene gemeiniglich ſind. Denn denen in zu feuchtem Boden gezogenen Rüben fehlet es ſo wohl an der rothen Farbe als an der Süſſigkeit, weßhalb der Trank davon weit ſchlechter ausfällt.

Es iſt übrigens noch zu verſuchen, ob nicht aus dem ausgepreßten Safte friſcher nicht gekochter Mohrrüben ein dem Birnenweine (Poiré) gleicher Wein auszubringen ſeyn könne. Mir iſt es höchſt wahrſcheinlich, daß er geiſtiger und wohlſchmeckender ausfallen werde, als der Birnenwein, wenn er eben ſo behandelt wird, als es die Anweiſung des vorhergehenden Kapitels vom Cidermachen beſaget.

31) Oxymel.

Nimm ein Pfund gereinigten geſchäumten Honig, und ein halbes Pfund recht ſcharfen Weineſſig. Laß dieſes über ſchwachem Feuer unter beſtändigem Umrühren ganz gelinde aufwallen, bis ſich der Honig mit dem Eſſig ganz genau vermiſchet hat.

Dieſes Oxymel iſt in vielen Umſtänden dem Honige ſelbſt vorzuziehen, welcher letztere, allein genommen, manchen Mägen Blähungen verurſachet. Man hat aber an dieſem Oxymel ein für alle Naturen paſſendes unvergleichliches ſchweiß- und urintreibendes, auch Schleim zertheilendes Mittel, und es wird entweder zu einem Eßlöffel voll allein, oder in einem Glaſe Waſſer, worinn es allen Menſchen am dienlichſten iſt, genommen.

32) Agreſt, Verjus.

Es wird der Agreſt hier noch einmal berühret, da eine Bereitungsart deſſelben, als eines Gewürzes, zu

zu Brühen an Speiſen im erſten Bande der H. M. ſchon beſchrieben worden. Hier will man nur noch eine andre Verfertigung deſſelben zum mediciniſchen Gebrauch, auch Verſetzung der Getränke damit, beybringen.

Preſſe aus den unreifen Weintrauben den Saft aus, und zwar einige Wochen vor der rechten Reifezeit. Laß ihn von ſeinen unreifen Theilen ſich ſcheiden. Seige ihn durch, nimm von dieſem ausgepreßtem und gereinigtem unreifen Weintraubenſafte zwey Pfund, und koche ihn mit einem Pfund reinen Zucker zu einem dicken Safte. Man brauchet ihn, zu zwey bis drey Theelöffel voll genommen, als eine kühlende Stärkung, auch an den Speiſen als Gewürz. In Fiebern thut man einen Eßlöffel voll in ein Glas Waſſer. Er iſt herbſäuerlich, zieht gelinde zuſammen, und wird vornehmlich in gallichten Krankheiten gelobet.

33) Habertrank.

Nimm anderthalb Pfund guten Haber, reinige ihn wohl, und waſche ihn einigemal mit Brunnenwaſſer in einem Siebe. Nimm ferner eine gute Hand voll klein geſchnittene Cichorienwurzel. Thue dieſe Wurzel mit dem Haber in einem reinen Topf, gieße zwölf Maas Waſſer darauf, und koche es bis zur Hälfte ein. Darnach ſeige die übrigen ſechs Maas durch ein reines Tuch, thue ein Loth gereinigten Salpeter, und zwölf Loth Zucker, dazu, und laſſe es mit einander noch einigemal am Feuer aufwallen. Laſſe es in demſelben Gefäße wohl zugedecket vier und zwanzig Stunden lang im Keller ſtehen, damit es völlig erkalte. Alsdenn kläre es von der dicken auf dem Boden liegenden Materie in reine oder irrdene Gefäße ab, und ver-

wahre es zum Trinken. Statt des Zuckers kann man auch reinen Honig nehmen.

Ueber dieſen berühmten und in vielen Krankheiten unſchätzbaren Tranke läßt ſich Zückert alſo heraus. Er verdünnet das Blut, zertheilet den Schleim, öffnet die verſtopften Gefäße, wickelt die ſcharfen Theile ein, und reiniget das Blut, indem er den Urin ſtark treibet. Man trinkt ihn ſtatt des ordinairen Getränkes, und nimmt auch alle Morgen drey Taſſen voll wärmlich zu ſich.

Will man dieſen Trank recht curmäßig trinken, oder ihn im Frühjahre als ein Präſervativmittel brauchen, ſo muß man die meiſte Portion des Morgens genieſſen, weil er denn am beſten wirket. Man nimmt erſt ein gelindes Laxirmittel. Darauf trinkt man früh Morgens den erſten Tag etwa ein Nößel (eine halbe Maaskanne) Den zweyten Tag anderthalb Nößel, und den dritten Tag ein Maas, bey welcher Portion man die folgenden Tage bleibt. Des Nachmittags aber trinkt man jedesmal nur die halbe Portion. Man muß übrigens diejenige Diät, die der Krankheit angemeſſen iſt, dabey beobachten, und die Cur wenigſtens 14 Tage, oder 3 bis 4 Wochen lang, fortſetzen. Man entſchlägt ſich dabey aller Geſchäffte, und machet ſich gelinde Bewegungen.

Man muß ſich wohl in Acht nehmen, daß man den Magen nicht mit einer zu großen Menge dieſes Getränkes überſchwemme. Dieſe Cautel gilt von allen Tiſanen. Manche glauben, es ſey ihnen heilſamer, täglich viele Maas voll auszutrinken. Aber ſie verderben ſich den Magen ſehr, beſonders wenn ſie nicht verhältnißmäßige Bewegungen dabey haben. Wenn man bey dem Gebrauche der Tiſanen Magendrücken, Uebelkeiten, Mangel des Appetits, unruhigen Schlaf, und Trägheit des Körpers ſpüret, ſo iſt es ein Zeichen, daß

daß man zu viel trinkt, und daß das Waſſer nicht durchgeht. In dieſem Falle muß man weniger trinken, dem Magen mit einem Glaſe Wein, oder gelinden Magenarzneyen, aufhelfen, und ſich mehr bewegen. Oder man muß den Trank einige Tage bey Seite ſetzen, bis der Magen von dem vielen Waſſer befreyet worden.

34) Molken, Wadeke.

Die Molken werden in ſüße und ſaure eingetheilet, und von den Aerzten als eine Cur ſowohl, als auch als ein Präſervativmittel vorgeſchrieben. Die Bereitungsarten ſind verſchieden auch zum Theil weitläuftig. Ich will ſie hier ſo beſchreiben, wie ſie von D. Zückert nebſt der Anweiſung zum mediciniſchen Gebrauche angegeben worden.

1) **Süße Molken.** Man läßt friſch gemolkene Milch in einem zinnernen Gefäße über gelindem Feuer ganz verrauchen. Auf das rückſtändige Pulver gießt man ſo viel reines, leichtes, und geſundes Waſſer, als davon in der Luft verflogen iſt, läßt es damit aufwallen, bis das ſüße Salz und die fette ſchleimigte Materie, welche zuſammen das gedachte Pulver formiret haben, darinn ganz zergangen iſt. Endlich ſcheidet man die Flüſſigkeit, durch ein Seigetuch, von dem gröbern irrdiſchen Theile, und verwahret ſie zum Gebrauche.

Man nimmt zu Bereitung ſolcher Molken die Kuh- oder Ziegenmilch. Die letztere iſt ſüßer, zärter, durchdringender. Dieſe ſüße Wadeke hat eine weißgelbe Farbe, und einen überaus angenehmen Geſchmack. Sie iſt der gemeinen Molken an Kraft weit überlegen; wie ſie denn auch länger dauret, ihren Geſchmack nicht ſo bald verliert, und ſo wohl kalt als

warm ohne den geringſten Eckel zu genieſſen iſt. Die herrlichen Wirkungen und Tugenden der Molken ſind bekannt. Man brauchet ſie mit dem beſten Erfolge in vielen Krankheiten. Zärtliche Perſonen trinken davon alle Morgen ein Apothekerpfund; ſtarke und nicht ſo empfindliche aber zwey Pfund. Nach Beſchaffenheit der Umſtände läßt man ſie nur allein des Morgens, oder auch zugleich des Nachmittags trinken, da man denn aber nicht ſo viel, als früh, davon zu ſich nimmt.

Die Länge der Curzeit richtet ſich nach der Hartnäckigkeit des Uebels. In langwierigen Krankheiten richtet man nichts heilſames damit aus, wenn man ſie nicht etwas reichlich und viele Tage nach einander gebrauchet. Man hat alſo bald zwo bis drey Wochen, bald vier bis ſechs Wochen, zur Cur nöthig.

Es iſt gut die beſtimmte Quantität Molken nicht auf einmal, ſondern nach und nach, und zu verſchiedenen Zeiten, zu genießen. Denn wenn der Patient ſchwach iſt, und der Magen nicht Kräfte genug hat, ſo kann er ſo viel nicht auf einmal bezwingen. Die Molken befördern auch den Stuhlgang weit beſſer, wenn man ſie zu verſchiedenen malen austrinket. Man ſchwächet den Magen, und hat mehr Schaden als Nutzen, wenn man den Magen mit einer zu großen Menge dieſes ſonſt heilſamen Mittels überſchwemmet.

Die Wadeke wirkt freylich am beſten, wenn man dabey gelinde Leibesbewegungen haben, und ſich von Amtsgeſchäften befreyen kann. Damit ſie aber bettlägerigen Kranken den Magen nicht erſchlappe und ſchwäche, müſſen ſie ſolche, wie ſchon geſaget, zu verſchiedenen Zeiten genießen, und Viſceraltropfen dabey nehmen. Man thut wohl, wenn man die Molkencur mit einem laxirenden Mittel anfängt und beſchließt,

beſchließt, und dazu ſind die laxirende Molken am beſten.

Währender Cur beobachtet man die Diät, welche der beſondern Krankheit angemeſſen iſt; man meidet aber dabey allemal den Genuß der ſauren Sachen, des Obſtes, des Bieres, und aller ſchwer verdaulicher Sachen; und wählet ſich zum ordinairen Getränke Brunnenwaſſer, oder Selterwaſſer, oder Gerſtenwaſſer mit Wein.

Man ertheilet der Wadeke noch größere medicinische Tugenden, wenn man im Frühjahre die friſch ausgepreßten Säfte derjenigen Pflanzen, die in der beſtimmten Krankheit vornehmlich heilſam ſind, damit vermiſchet. Man kochet auch wohl allerhand Wurzeln darinn.

2) **Gemeine oder ſäuerliche Molken.** Da den meiſten die Bereitung der ſüßen Wadeke zu umſtändlich iſt, ſo bedient man ſich zum öfterſten der ſäuerlichen Wadeke, weil ſie mit geringerer Mühe verfertiget wird. Sie iſt aber nicht ſo kräftig als die ſüße Wadeke. Man verrichtet die Scheidung des groben und käſigten Theils aus der Milch am gewöhnlichſten entweder mit Cremor Tartari, oder mit Zitronenſäure; und nachdem man mehr oder weniger von dieſen ſauren Dingen hinzugethan hat, ſchmecket die Wadeke ſauer, oder ſüßſäuerlich. Beyde Arten machet man auf folgende Weiſe.

Man nimmt friſch gemolkene Kuh- oder Ziegenmilch ein Maas, ſetzet ſie an das Feuer, und ſchüttet, wenn ſie eben zu kochen anfängt, ein Loth Cremor Tartari hinein. Man rührt ſo denn die Milch mit einem hölzernen Löffel ſo lange um, bis ſie völlig gekäſet iſt. Alsdenn nimmt man die Milch vom Feuer, und ſeiget die über dem käſigten Theile ſtehende Flüſſigkeit durch eine feine und reine Leinwand. Dieſe abgeſchie-

dene Molken läßt man erkalten, welches ungefähr nach einer Viertelſtunde geſchehen iſt. So pfleget man ſie zu trinken.

Will man dieſe Molken recht klar haben, ſo clarificiret man ſie hernach mit Eyweiß. Man nimmt nämlich auf jedes Maas Molken das Eyweiß von vier Eyern, und ſchlägt es ſo lange, bis es ganz zu einem weißen Schaume geworden iſt. Dieſe geſchlagene Eyer werden mit den Molken vermiſcht, und ſo auf das Feuer geſetzt, daß ſie nochmals ungefähr vier bis fünf Minuten damit kochen. Hierauf ſetzet man ſie ein wenig bey Seite, daß ſie erkaltet, und denn ſeiget man ſie durch ein Sieb, worinn zwey Bogen Löſchpapier liegen. Die Wadeke geht ganz gemach, und faſt nur Tropfenweiſe hindurch, und man kann ſie auch, wenn man will, durch einen Trichter ſeigen, worinn zwey Bogen Löſchpapier liegen, damit ſie ſich recht abkläre. Nach dieſer Operation iſt die Wadeke ſo klar, wie das ſchönſte Quellwaſſer.

Die andere Zubereitung iſt dieſe: Man thut auf ein Maas Milch, ſo bald ſie zu kochen anfängt, einen guten Löffel voll Zitronenſaft, und läßt die Milch ſo lange aufwallen, bis ſie gerinnt. Alsdenn ſeiget man ſie durch, und wenn ſie zu ſauer ſchmecket, thut man ein halbes Quentgen Krebsſteine hinein, und rühret ſie in der Wadeke fleiſſig um.

Wenn es bey der Wadeke auf die Stärkung eines ſchwachen Magens abgeſehen iſt, ſo kann man auf ein halbes Maas ſüßer Milch nur ein Spitzglas voll Franz- oder Rheinwein gießen. Der Wein wird hinzugegoſſen, wenn die Milch kochet, worauf ſich die Wadeke von dem Käſe nach und nach ſcheiden wird, daß ſolche mittelſt eines Durchſchlages gut abgeſeiget werden kann.

3) La-

3) **Laxirende Molken.** Die Molken hat zwar wegen ihres zarten Salzes für ſich eine gelinde laxirende Kraft; ſie iſt aber oft nicht hinreichend, wenn man viele Stuhlgänge haben will. Um ſie in ſolchen Fällen, und in den Krankheiten, wo man keine ſtarke Purganzen geben darf, als ein herrliches Laxirmittel zu brauchen, löſet man in ein Pfund warmer Molken vier bis ſechs Loth Manna auf, ſeiget ſie durch, thut ein bis anderthalb Quentgen Cremor Tartari, und zwey bis drey Tropfen Cedernöl, hinzu, und ſolches wird in dreyen Theilen nach und nach getrunken.

4) **Molken mit Reinetten.** Nimm zwey Stück ſtarkriechende und in dünne Scheibchen geſchnittene Reinettenäpfel. Koche ſie eine kleine Viertelſtunde lang in zwey Pfund Molken. Seige ſie durch, und thue zur Verſüßung einen beliebigen Syrup hinzu. Es wird davon nach und nach frühe nüchtern, oder alle drey oder vier Stunden, jedesmal zehn oder zwölf Loth genommen. Nach dieſer Anweiſung kann man mit andern Aepfelarten eben ſo verfahren, und es iſt noch zu erinnern, daß man mit ſäuerlichen Aepfeln, in genugſamer Proportion genommen, die Scheidung der Wadeke von der Milch ſehr gut bewerkſtelligen könne. Der bekannte große weinſaure Apfel iſt hiezu am dienlichſten.

35) Chocolate.

Nimm zwey Pfund geſchälte und geröſtete Cacaokerne, ſtoße ſie in einem heißen ſteinernen Mörſer ſo lange, bis ſie ſo flüſſig werden, wie Butter. Nun thut man zwey Pfund Puderzucker hinzu, und vermiſcht ſolchen mit dem Cacaobrey. Endlich thut man noch zwey Loth Zimmt, zwey Quentgen Cardamom und Cubeben, und vier Loth geröſteten Reiß hinzu.

Dieſe Gewürze ſtößt man vorher zu feinem Pulver, reibt ſie hernach mit der Maſſe unter einander, die man ſodenn in Formen kalt werden läßt. Von dieſer Chocolate nimmt man ein oder zwey Loth, nachdem man ſie ſtark haben will, auf ein Pfund Waſſer oder Milch. Das Verfahren im Kochen iſt bekannt.

Unter den verſchiedenen Compoſitionen, ſaget D. Zückert, aus welchen das ſehr hitzige und den Kranken beſonders ſchädliche ſpaniſche Gewürz, die Vanille, weggelaſſen wird, gefällt mir dieſe am beſten. Will man die Chocolate, ſaget er ferner, ganz einfach haben, ſo läßt man überhaupt alles Gewürz weg. Allein ſolches hilft doch in einem ſchwachen Magen die Verdauung der Chocolate befördern, und erhöhet auch ihre herzſtärkende und erquickende Kraft.

Der Hr. Leibmedicus **Zimmermann** hat in einigen Gattungen der Auszehrung eine **Habermehlchocolate** vorgeſchlagen, und wünſchet, daß man in dieſen Fällen der letztern vor der eigentlichen Chocolate den Vorzug geben möge. Gedachte Habermehlchocolate beſteht aber aus geröſtetem Habermehl mit Milch und ein wenig Chocolate. Wer kein Habermehl zur Hand hat, kann nur Habergrütze in einer Kaffeetrommel röſten, und ſolche hierauf in der Kaffeemühle klein mahlen.

36) Limonade.

Dieſes in den meiſten Häuſern bekannte Getränke wird aus dem Safte der Zitronen, Zucker und Waſſer gemachet, und man hat daran einen Trank, von dem man alles hoffen darf, was nur der Zitronenſaft zu leiſten im Stande iſt.

Die beſondern Handgriffe dazu beſtehen in dem rechten Gebrauche der Zitronen, daß nämlich ihre äuſſerſte

äuſſerſte gelbe Schale, in welcher ihr Oel und beſter Geſchmack beſteht, dünne abgeſchnitten, und ihre Kraft in heißem Waſſer in einem vermachten Geſchirr von Porçellain oder Steinguth etliche Stunden lang wohl ausgezogen werde.

Die weiße Haut der Schale, oder das Innere, welches zwiſchen dem Gelben und dem Safte der Zitronen iſt, dienet gar nicht zur Limonade, und kann leicht mit ihrer Bitterkeit den Geſchmack verderben, dahero ſie am liebſten weggeworfen wird.

Der inwendige Saft der Limonen oder Zitronen wird von einigen ſo ausgedrücket gelaſſen wie er iſt. Allein er machet das Getränke trübe. Will man nun die Limonade nicht trübe haben, ſo muß man den Zitronenſaft zuvor durch Maculaturpapier filtriren (durchgehen laſſen).

Um aber doch ein rechtes Verhältniß der Ingredienzien einer Limonade anzugeben, ſo nehme man die Schalen von drey friſchen Zitronen, ſchäle ſie ganz dünne ab und klein, laſſe drey Maas friſch Waſſer kochen, und thue ein wenig Zucker hinein. Wenn das Waſſer ſiedend heiß kochet, ſo werden die Zitronenſchalen hineingeworfen, das Gefäß wohl zugedecket, und die Limonade über Nacht in dem Keller gelaſſen. Will man aber die Limonade ohne Zitronenſaft ſäuerlich haben, und der Mühe des Filtrirens, im Fall ſie klar und nicht trübe ſeyn ſoll, überhoben ſeyn, ſo darf man nur etliche Tropfen vom Spiritus Vitrioli oder Salis hineinfallen laſſen.

Es iſt nicht ungebräuchlich, der aus Zitronenſaft bereiteten Limonade auch Rhein- oder andern guten Wein zuzuſetzen, auch den Zucker mit der Zitronſchale abzureiben, da denn dergleichen Getränke das Kühlende verliert, und leicht eine entgegengeſetzte Wirkung hervorbringen kann. Doch iſt nach der Menge des

Weins, der Zitronſchale und des Zitronſaftes ein großer Unterſchied.

Sonſt iſt es noch eine gemeine und ohne große **Mühe zu machende Limonade**, wenn man drey oder vier Limonen oder Zitronen mit ihren Schalen Scheibenweiſe zerſchneidet, ſie in zwey Quart Waſſer wirft, und mit hinzu gethanen acht Loth Zucker bis zum dritten Theil einkochen läßt, worauf der Trank durchgeſeiget, und zum Abkühlen weggeſetzet wird.

Hat man auf dem Lande in mancher Jahreszeit keine friſche Zitrone zur Limonade, ſo nimmt man ein Drittheil Wein und zwey Drittheile Waſſer, auch weißen Zuckercandi, ſo viel als genug iſt. Hierzu thut man etliche Tropfen von der bekannten Zitronen-eſſenz, (Oleum del Cedro) ſo hat man eine Limonade, die ſtärker nach Zitronen ſchmecket, als wenn viele derſelben dazu wären verbrauchet worden.

Noch iſt das **Limonadenpulver** bekannt, womit man in Ermangelung friſcher Zitronen Limonaden machen kann, wenn man nämlich zu dieſem Pulver eine Doſis mit Waſſer, oder halb Waſſer und halb Wein, oder des letztern noch weniger, vermiſchet. Das vorgedachte Oleum del Cedro, oder Zitronenöl, Zucker und gereinigter Weinſtein, machen dieſes Pulver aus. Das gekaufte Limonadenpulver, ſaget der **Neue Schauplatz der Natur**, hat öfters was unangenehmes, woran gewiß das ſchlechte Oel Schuld hat. Hat man kein ächtes Oel, ſo reibe man die ganzen Zitronen auf harten Stücken Zucker ſo lange, bis die äußerliche gelblichte Schale abgerieben. Dieſen, mit dem abgeriebenen Oele vermiſchten, Zucker kann man in einem wohl verſchloſſenen Glaſe zum Gebrauche aufheben.

37) Punſch.

37) Punſch.

Der Punſch iſt ein ſeit zwanzig bis dreyßig Jahren ſehr gemein gewordenes, und von den Engländern erlerntes Getränke. Man hat mancherley Bereitungsarten deſſelben, unter welchen die von dem Hausvater angegebene ſehr gebräuchlich iſt. Man preſſet aus zwölf bis achtzehen Zitronen den Saft, gießt ſolchen durch ein Tuch oder Haarſieb, gießt auf das im Siebe zurück gebliebene Mark noch ein paar Gläſer Waſſer, daß ſich alle Säure heraus zieht. Wer die Säure liebet, nimmt den Saft von zwölf Pomeranzen und drey oder vier Zitronen, oder man nimmt zu zwölf Zitronen vier bis ſechs Pomeranzen. Von den Zitronen ſchälet man zuvor die Schale dünne ab, gießt auf die Schale von zwo oder drey Zitronen kochend Waſſer, und läßt ſolches eine Weile darauf ſtehen. Die übrigen drücket man zwiſchen den Fingern, daß das in den Bläschen ſitzende Oel hineinſpritzet. Man darf aber davon nicht zu viel nehmen. Einige reiben auch ein Stück Zucker auf der Schale von den Zitronen, und werfen ſolches in den Punſch, es machet ihn aber trübe. Mit dem Safte vermiſchet man Rack und Waſſer, und dieſes nach Belieben, nachdem man das Getränke ſtark oder ſchwach haben will; wenigſtens ſoll man doppelt ſo viel Waſſer als Rack nehmen. Zuletzt wird der Zucker zugeſetzet, nach Gutbefinden, nachdem man das Süße liebet. Den Zucker tunket man zuvor in reines Waſſer, und wirft ſolchen hierauf in den Punſch, ſonſt ſchmelzet er ſehr langſam. Hierauf wird das auf die Zitronenſchalen gegoſſene und gelb gewordene Waſſer hineingeſchüttet, nicht aber die Schalen ſelbſt, welche leicht eine Bitterkeit verurſachen würden, und endlich gießt man noch ein großes Glas Rheinwein hinzu, welcher die

die Schärfe der Zitronen dämpfet. Alles wird fleißig durch einander gerühret. Einige nehmen ſtatt des Rheinweins Champagnerwein. Er verdirbt den Geſchmack nicht, machet aber das Getränke ungeſund.

Zum warmen Punſch kömmt gar kein Wein, und ſtatt des Waſſers wird warmer guter Thee genommen.

Wenn man viel Zitronen vorräthig hat, kann man den Saft auspreſſen, und ſelbigen mit geläuterten Zucker und Rack vermiſchen, und in einer verſchloſſenen Bouteille im Keller aufheben. Dieſes pfleget man mit den Engländern Shrub zu nennen.

Ein ſehr wohlfeiler Punſch iſt derjenige, welcher von Berberitzenſaft gemachet wird; man nimmt nämlich von dieſem Safte ein Theil, Zucker zwey Theile, Franzbrandtwein, Rack oder Hindbeerenbrandtwein drey Theile, und Waſſer ſechs Theile. Man findet dieſen Punſch faſt wohlſchmeckender, als den von Zitronenſaft, und er iſt auch eben ſo geſund.

Um nun dieſen Saft von Berberitzen, den man überall ſtatt des Zitronenſaftes gebrauchen kann, beſtändig zu haben, ſo darf man nur die im October reif gewordenen Berberitzen in einer hölzernen Schüſſel mit einer hölzernen Keule zu Muß drücken, dieſes über Nacht ſtehen laſſen, und hernach den Saft in einem leinenen Beutel ausdrücken, ſelbigen aber ein paar Tage ſtehen laſſen, bis er klar wird. Wird er ſodann in Bouteillen und oben auf ein wenig Baumöl gegoſſen, ſo dauret er viele Jahre lang.

38) Biſchoff.

Wie von Zitronen oder Limonen Punſch bereitet wird, ſo machet man von Pomeranzen ein gleichfalls ſehr beliebtes und geſundes Getränke, welches gemeiniglich Biſchoff genannt wird. Es iſt deſſelben ſchon

einmal

einmal im erſten Bande der H. M. bey Gelegenheit der Kalteſchalen gedacht worden. Da man aber davon, wie vom Punſche, mancherley Bereitungsarten hat, ſo ſoll hier noch eine etwas veränderte beſchrieben werden.

Saftige bittere Pomeranzen werden bey einem gelinden Feuer geröſtet, bis ſie durchaus heiß ſind, und anfangen zu platzen, auch ſchwarz zu werden. Alsdenn reibt man eine geſpaltene Muſcatennuß etwas auf der verbrannten Schale, leget die Pomeranzen in ein groß Gefäß, gießt, weil ſie noch warm ſind, rothen Wein, gemeiniglich Pontak, darüber, und zerdrücket jene mit einem großen Löffel, thut einige, zuvor in Waſſer getunkte, Stücken Zucker dazu, und rühret alles wohl durch einander.

Einige röſten auch eine Rinde grob Brod, und legen ſolche in den Wein; andere thun auch ein Stückgen Zimmt hinein. Wenn man, ſtatt des rothen, weißen Wein nimmt, pfleget man ſolches Getränke Cardinal zu nennen. Weil aber die geröſteten Pomeranzen den Wein trübe machen, ſo hat dieſes Getränke kein gutes Anſehen. Wenn man Champagnerwein nimmt, heißt dieſes Getränke Pabſt.

Sonſt iſt in Anſehung dieſer Getränke von Pomeranzen noch zu bemerken, daß ſie für den meiſten lieblicher ſchmecken, wenn der Wein nicht pure, ſondern mit Waſſer vermiſchet, zugeſetzet wird. Das Waſſer kann etwa den dritten Theil, beſonders in dem Biſchofe, und noch wohl mehr, ausmachen. Und je reichlicher Waſſer hinzu kömmt, deſto mehr kann man ohne Schaden der Geſundheit von dem Biſchofe genießen.

Sechſtes

Sechstes Kapitel.

Milch, Butter und Käſe.

Wenn der berühmte Herr von Rohr in einer ſeiner Schriften drey, den Hausmüttern unentbehrliche Hauptwiſſenſchaften nennen will, ſo ſaget er nach ſeiner Art: Die Hausmütter müſſen dieſe drey K aus dem Grunde verſtehen, die Küche, den Keller, und den Kuhſtall. In dieſem Werke ſind, wie ich glaube, die weiblichen Geſchäffte in der Küche und Keller nunmehr ausführlich genug, und ohne Uebergehung eines wichtigen Kapitels, vorgetragen worden. Waren einige dieſer Kapitel gleich nicht in meinem erſten Plane, und habe ſie dem Verlangen vieler Gönner und Gönnerinnen gemäß noch eingeſchaltet, ſo hat ſolches freylich dieſes Werk, der erſten Anlage zuwider, vergrößert. Tadlerinnen habe ich hierbey weit weniger, als Tadler, zu beſorgen. Dieſen letztern ſtelle ich aber einen der allerklaſſiſchten Schriftſteller, nämlich vorbelobten Hrn. von Rohr, entgegen. Dieſer ſagt in ſeiner Anleitung zu der Klugheit zu leben alſo: **Vornehmlich gehöret zu der ökonomiſchen Klugheit eines Frauenzimmers, daß es eine Tafel wohl zu beſtellen, allerhand Getränke zu tractiren, Waſſer zu brennen, und mit Confitüren umzugehen wiſſe.**

Nun verlaſſe ich Küche und Keller, und nähere mich meinem erſten Plane gemäß in etwas dem Kuhſtalle, aber vorerſt nur in ſo fern, daß ich die davon abhängende Milch, Butter und Käſe, wie ſie aufs beſte zu behandeln ſeyn, im Zuſammenhange vortrage.

Ich hätte dieſe Materie bis auf das Kapitel von der Rindviehzucht verſparen, und ſie als eine Folge derſelben anſehen können. Ich bleibe aber bey der vorhergehenden Ordnung, da die Behandlungen der, durch das Schlachten von den Thieren, erlangten Naturalien bereits vorausgegangen ſind, und die Pflege der Milch, das Buttern, und das Käſemachen noch als Geſchäffte im Hauſe meiſtens anzuſehen ſind.

In dem gegenwärtigen Kapitel berühre ich alſo noch gar nicht die Art und Weiſe das Vieh zu pflegen, um gute und viele Milch zu gewinnen. Ich mache hiemit allein den Schluß der abzuhandelnden animaliſchen Producte, und zwar ſo, daß ich in Anſehung der Milch, wie ſie den Kühen abzunehmen ſey, doch ſchon eine Verrichtung des Kuhſtalles hier mitnehme, da ſie den nächſten Anfang des ſo genannten Molkenweſens, oder der Milchwirthſchaft vorſtellet.

A. Milch.

1) Die rechte Art zu melken, oder die Milch den Kühen abzuziehen.

Die Hausmutter muß ihre Mägde unterweiſen, das Melken ſo zu verrichten, daß es die Kühe gerne leiden, und ihnen an den Eutern keine Schmerzen erreget werden. Ein beſonders plumper Angriff der Warzen, oder der Striche kann machen, daß die Kühe böſe, oder wild werden, und ſich das Schlagen und Umherſpringen angewöhnen, oder um der Schmerzen willen die Milch gar zurückhalten, und ſolche nicht fahren laſſen; wodurch ein Verluſt an der Nutzung ſo wie der Zeit veranlaſſet wird.

Der erſte Angriff der Warzen, wenn ſie wegen der vollen Milch ſtrotzend ſind, muß aufs ſanfteſte geſchehen, da die Haut ſolcher Warzen ſpröde und runze-

licht iſt, und daher dem Zuge der Hand widerſteht. Dieſerhalb muß die melkende Magd, ſo bald ſie einige Tropfen Milch erlanget hat, die Finger ſowohl als die Warzen des Kuheuters damit befeuchten und geſchmeidig machen, um einen glatten Abzug verrichten zu können.

Bey dem erſten Angriffe der Warzen muß die Magd die eine Hand auf den unterſtehenden Milcheimer halten, und noch keinen feſten Sitz auf ihrem Milchſchemel faſſen, damit die noch nicht ruhige Kuh, die ihren rechten Stand noch nicht genommen, ihr den Eimer nicht umſchlage, und die Milch verſchüttet werde. Nach und nach wird ſich die Kuh bequemen, wenn ſo ſanfte mit ihr verfahren wird, unbeweglich ſtille zu ſtehen, und an dem Abnehmen der Milch Gefallen finden; da denn das Milchen in Sicherheit vollſühret werden kann.

Wenn die Kühe währenden Melkens Futter in der Krippe, oder in der Raufe, vor ſich haben, und viele Kühe gewohnt ſind, ihre Milch ohne vorhabendem Freſſen nicht fahren zu laſſen, oder ſtille zu ſtehen, ſo muß ihr Futter gerade vor ihnen ſeyn, damit ſie nicht nach ſelbigem weiter laufen, oder nach den benachbarten Kühen ſtoßen, durch ſolche Bewegungen aber das Milchgefäß umrennen.

Einige Kühe ſind ſehr wild, und machen Sprünge, wenn ſie von Fliegen, beſonders von Daſen, in der heißen Jahreszeit geſtochen werden, oder nur hören, daß letztere um ſie her ſummen. Dieſerhalb muß der Stall um ſolcher Empfindlichkeit der Kühe halber, durch eine mäßige Verfinſterung, mittelſt zugemachter Thüren und andrer Oeffnungen, ruhig gemachet werden, indem die fliegenden Inſecten bey der Finſterniß alsbald ſtille werden.

Wenn

Wenn unverſtändige, übelgeſinnte, und zum Zorn geneigte Mägde die Kühe ſchlagen, oder ſtoßen, ſo werden ſie die Thiere immer böſer und beym Melken ungeduldiger machen. Die Frau, oder Aufſeherin des weiblichen Geſindes, muß ſolches Verfahren der Mägde nicht verſtatten, und ihnen Weiſung geben, daß ſie mit einer ſanften Begegnung die Thiere am erſten bezähmen können. Es haben die unvernünftigen Thiere ein ſolches Gedächtniß, daß ſie die an ihnen verübte Härte vielmals Zeit Lebens nicht vergeſſen, und in der Folge gar nicht mehr bezwungen werden können. Sie kennen ihre Wohlthäter und verabſcheuen ihre Tyrannen.

Es iſt in Anſehung künftiger Milchkühe ſehr dienlich, daß ſie als Kälber von ihren Wärterinnen öfters mit der Hand geſtrichelt, und frühzeitig gewöhnet werden, ſich an den Eutern anfaſſen zu laſſen. Dieſes iſt beſonders nöthig, wenn ſie das erſtemal tragend ſind, damit ſie beym Melken zahm ſeyn und das Anfaſſen der Euter ſich nicht befremden laſſen. Einige Thiere ſind vor andern, mehr als andre Thiere, zur Wildheit geneigt, und es iſt ihnen von ihren Müttern angebohren. Man muß die Arten kennen, und ſich in Zeiten befleiſſigen, ſie mehr umgänglich zu machen.

Man findet zuweilen entweder völlig unzubezähmende, oder durch böſe Mägde ſo verdorbene Kühe, daß ſie ohne Leib- und Lebensgefahr nicht können gemolken werden. Ungeachtet ſie gehalten, und an den Füſſen gebunden werden, krümmen ſie den Leib zuſammen, ſchwitzen, uriniren, miſten und brüllen, daß die melkende Magd in der augenſcheinlichſten Gefahr beſchädiget zu werden ſich befindet, falls Stricke oder Ketten reiſſen ſollten. Dergleichen Kühe müſſen ausgemärzet, und dem Schlächter übergeben werden.

Denn man kann vier zahme Kühe eher ausmelken, als ein ſo unbändiges Thier; es taugt auch nicht zur Zucht, da die Kälber den Müttern gern nacharten.

2) Die Kühe müſſen von den Mägden reine ausgemolken werden.

Es iſt ſehr gut, wenn eine Frau ſo treue Mägde hat, daß ſie ſich auf ſie wegen des reinen Ausmelkens verlaſſen kann. Fehlet es ihr an ſo wohlgeſinnten Mägden, ſo muß ſie, wenn ſie nicht immer beym Melken gegenwärtig ſeyn kann oder will, doch öfters den Kuhſtall beſuchen, und nachſehen, oder nachſehen laſſen, ob auch keine Milch in den Eutern zurück geblieben iſt.

Dieſer Punkt iſt von großer Wichtigkeit. Das Nichtreinemelken der Kühe zieht eine Verminderung der Milch nach ſich, wovon die Kühe nach und nach auftrocknen, und völlig ihre Milch verlieren.

Die Einrichtung des thieriſchen Leibes bringt es ſo mit ſich, daß die Milch, wenn ſie nicht durch die Jungen, oder durch Menſchenhände, abgezogen wird, ſich verlieret, oder die Euter, wie man ſaget, auftrocknen. Das nämliche erfolget, wie wohl nicht ſo plötzlich als im erſtem Falle, wenn immer Milch bey dem Melken in den Eutern gelaſſen wird, und ſolche niemals völlig ausgeleeret werden. Das ſo genannte Nachſchießen der Milch vermindert ſich hievon allmälig, und die Kuh wird daher durch faule oder untreue Mägde dem Eigenthümer bald ohne Nutzen, folglich zum Schaden ſeyn, da eine Milchkuh doch gleiches Futter zu ſich nimmt, ſie mag viel, wenig oder gar keine Milch geben.

Um nun den Schaden, der aus dem Nichtreinemelken der Kühe entſteht, zu verhüten, ſo muß die

Haus-

Hausmutter das Uebel in der Quelle aufzuſuchen und zu verſtopfen wiſſen.

Bey einer großen Viehwirthſchaft muß dahin geſehen werden, daß einer Magd oder Milchfrau, keine allzugroße Anzahl von auszumelkenden Kühen zugetheilet werde, um ſolches Geſchäffte in einer gewiſſen Friſt zu vollenden. Die Magd, welche die meiſten Kühe zu melken hat, wird ſo früh fertig ſeyn wollen, als die andern, die weniger Kühe zu melken haben. Keine will zurückbleiben, um ſo mehr, da ſämmtliche Milch vorher beyſammen ſeyn muß, um aufgeſeihet zu werden.

Es iſt aber dieſes noch nicht die ganze Ordnung beym Melken, daß eine gleiche Zahl von Kühen den Mägden nur zugetheilet werde. Die Kühe ſind nicht immer, wie man es nennet, zugleich friſchmelke, das heißt, ihre Kalbezeit iſt ſich nicht immer gleich, weßhalb einige Kühe mehr Milch als diejenigen geben, welche **altmelke** ſind, das heißt, welche früher, oder vorlängſt, gekalbet haben. Man kann vielmals eher zwey bis drey altmelke Kühe, als eine einzige friſchmelke ausmelken.

Da nun von Monath zu Monath ein Unterſchied in Anſehung friſch und altmelker Kühe vorfällt, ſo muß die Eintheilung der Kühe hiernach ferner gemachet, und eine Gleichheit für die melkenden Mägde getroffen werden; Es wäre denn, daß die ſolchen Umſtand nicht misbrauchende Mägde, wenn ſie eher fertig werden, im Kuhſtalle manch Geſchäffte zur Fütterung, Einſtreuung des Strohes zum Dünger u. ſ. f. nachholeten, oder ſonſt unter beſtändiger Aufſicht gehalten würden.

Unter vielen Kühen werden auch immer einige gefunden, welchen, wenn ſie ſchon friſchmelke ſind, die Milch nicht ſo geſchwinde als andern abgezogen

werden kann, welche man hartmelke nennt, und ſie von leichtmelken unterſcheidet. Der Fehler liegt gemeiniglich daran, daß die Oeffnung der Warzen weniger iſt, als bey andern, weßhalb die Milch in nicht ſo dickem Strahle, als bey jenen hervorgeht. Eine hartmelke Kuh braucht faſt dreymal mehr Zeit zum Ausmelken als eine leichtmelke. Auch hierauf muß die Gebieterinn der Mägde ſehr ſehen, um darnach die Eintheilung zu machen. Dieſes wird ſie aber am beſten thun können, wenn ſie beym Melken gegenwärtig iſt, und die Zeit ſelbſt beobachtet. Es iſt aber doch rathſamer, hartmelke Kühe gar abzuſchaffen. Denn wenn ſie ſchon zur Zucht und zum Aufbringen guter Kälber dienlich ſind, ſo arten doch die Kuhkälber den Müttern gern nach, und in großen Kuhſtällen iſt der Schade, oder die Unordnung, ſchwer abzuſtellen, wenn eine oder mehrere hartmelke Kühe unter den übrigen angetroffen werden.

Wenn Mägde faul, oder wie man gemeiniglich ſaget, verſchlafen ſind, ſo wird kaum die Gegenwart der Hausmutter das Reinemelken zuwegebringen können, wenn ſie ſchon ſelbſt nach dem Melken die Euter verſuchet. Verſchlafene Mägde ſind kaum durch Zwangsmittel zu ändern, und zu ſeiner Zeit lieber gar zu entlaſſen, um nicht in ſtätem Kriege mit ihnen zu leben. Iſt hier noch was zu thun, ſo iſt es dieſes, daß die gegenwärtige Frau, oder Aufſeherin, die Mägde durch muntere, aber auch anſtändige, Unterredungen unterhalte, und die ſchläfrigſten dahin bringe, daß ſie Fragen beantworten, oder etwas erzählen müſſen. Viele Frauen haben es eingeführet, daß die Mägde, währenden Melkens bekannte Lieder ſingen müſſen, woraus erſtere, ohne eben im Kuhſtalle gegenwärtig zu ſeyn, gleich merken können, ob eine oder die andre gar nicht, oder doch ſchläfrig, ſingende

Magd

Magd ihrer Pflicht obliege. Dieſe Uebung der Mägde kömmt manchen Hausmüttern in den Frühſtunden ſehr zu Nutze, wenn ſie nicht immer aus dem Hauſe in den Stall kommen, und ſelbſt nachſehen können. Es wäre nur zu wünſchen, daß ein oder der andre Liederdichter hiebey noch dem ländlichen Fleiße zu Hülfe kommen, und im populairen Styl recht paſſende Stalllieder verfertigen wollte. Gut würde es aber auch ſeyn, daß ein Componiſt mit Hand anlegte, um dergleichen ländliche Lieder nicht nach Melodeyen der Kirchenlieder ſingen zu dürfen. Denn alte bekannte Melodeyen ſind weniger ermunternd, und machen den Geſang matt, wie man ſolches an Kirchenliedern ſehr bemerken kann, deren viele nach einer einzigen Melodey geſungen werden; da hingegen diejenigen, die nur ihre eigene Melodey haben, davon empfindſamer werden. Nur ein einziges Exempel ſtatt mehrerer. Das Lied: Gelobet ſeyſt du Jeſu Chriſt, iſt das einzige in ſeiner Melodey. Man vergleiche es mit dem Weihnachtsliede: Chriſtum wir ſollen loben ſchon. Das erſtere iſt noch einmal ſo einnehmend, ſeine Melodey iſt ſo zu ſagen kein Rock, der mehrern Körpern angezogen wird. Ein Umſtand, den unſre heutigen Liederdichter ganz auſſer Acht laſſen. Bey einem Liede muß der Affect durch die Art zu ſingen erreget werden. Dieſes kann von alltäglichen Melodeyen nicht recht erwartet werden. Der Kirchencomponiſt kann faſt hier mehr gutes ſtiften als der Liederdichter, oder Verbeſſerer der alten Lieder, und neue Melodeyen müſſen dem zur Sinnlichkeit geneigtem Menſchen faſt mehr gefallen, als die Worte des Liedes ſelbſt. Der Geſang giebt ihnen das Leben. Es darf nur im Umfange von ein paar Meilen ein Muſikverſtändiger ſeyn, der ein in einer neuen Melodey geſetztes Lied ſingen kann, ſo wird ſich von ihm das Nachſingen auf den allergemeinſten Menſchen

ausbreiten. Die Menſchen ſingen gern, am liebſten aber, wenn ſie neu ſingen können.

3) Das Aufſeihen der Milch muß unter den Augen der Hausmutter, oder ihrer Stellvertreterin, geſchehen.

Die den Kühen in dem Stalle abgenommene Milch wird ins Haus getragen, um hieſelbſt, wie man ſpricht, aufgeſeihet zu werden.

In großen Kuhſtällen, worinne die gewöhnlichen Eimer zu klein ſind, um alle erhaltene Milch darinn zu laſſen, muß man Zuber halten, in welche die Milch aus den Eimern hinein gegoſſen und geſammlet wird, um ſelbige auf einmal ins Haus zu bringen, und nicht Zeit durch mehrmaliges Heimtragen unnützer Weiſe zu verlieren.

Das Aufſeihen der Milch muß allemal unter den Augen der Frau des Hauſes, oder ihrer Stellvertreterin, geſchehen, damit den Mägden nicht Gelegenheit gegeben werde, Entwendungen der Milch ſich einfallen zu laſſen.

Auch dienet dieſes unter den Augen der Hausmutter zu berichtigende Geſchäfte dazu, daß ſie ein Augenmaas der Milch habe und behalte, um darnach zu beurtheilen, ob auch alle Milch ins Haus gekommen, und nichts davon wegpractiſiret, oder die Kühe auch reine ausgemolken werden. Bey Stallkühen, die in einerley Futter täglich gehalten werden, kann dieſes Augenmaas nicht triegen. Bey Kühen aber welche auf der Weide gehalten werden, wird es unter gewiſſen Umſtänden nicht ſo wohl zutreffen. In ſehr regnichten, windichten, zu kalten oder zu heißen Tagen hat das drauſſen gehaltene Vieh weniger Luſt zum Freſſen. Aus wenigerm Fraße entſteht aber weniger Milch.

Ein

Ein gleiches kann auch geſchehen, wenn der Weidegang nicht gleiche Entfernungen von Hauſe hat. Nähere Weidegänge bringen mehr Milch, als die weit entlegenen, welche das Vieh ermüden, und es zu wenigerem Milchgeben gedeihen laſſen. So wird auch bey vermiſchter Weide, die theils hoch und trocken, theils niedrig und dabey moraſtig iſt, ein Unterſchied der Milch in Anſehung ihre Menge entſtehen. In den Tagen, da das Vieh auf der tiefen moraſtigen Weide gehen muß, wird es weit weniger Milch, als auf der zwar hohen aber genugſam grasreichen Weide geben. Wenn die tiefe und moraſtige Weide ſchon nach einmal ſo viel Gras als die hohe hat, ſo iſt letzteres doch noch einmal ſo kräftig, wie man davon überführet wird, wenn man zweyerley Gras oder Heu im Stalle füttert. Gras und Heu aus tiefen, moraſtigen, bruchigten Gegenden, die ſelten oder niemals abtrocknen, geben ein ungleich ſchlechteres unkräftigeres Futter, als feſte und trockene Plätze. So wird auch das Vieh, wenn es in tiefen und moraſtigen Gegenden auch überflüßige Sättigung findet, doch auch dieſerhalb weniger Milch nach Hauſe bringen, weil es ſich in dem Moraſte müde arbeiten, und ſeine Kräfte bey der Herausarbeitung ſeines ſchweren Körpers verlieren muß. Ein moraſtiger Weideplatz iſt viermal ſchlechter als der feſte, auf welchem das Vieh trockenes Fuſſes gehen kann.

Wenn man aber der Hausmutter ein Augenmaas, in Anſehung der aufzuſeihenden Milch, zueignet, ſo will man zugleich damit ſo viel geſagt haben, daß es nicht nöthig ſey, die Milch nach Quarten oder Meßkannen abzumeſſen, welches letztere auch bey täglich gleichmäßiger Stallfütterung nicht genau zutreffen könnte. Die Milcheimer, Zuber und Gefäße, in welche die Milch hineingeſeihet wird, können allemal zum ungefähren Augenmaaße hinreichen, um daraus

zu urtheilen, ob die gegenwärtigen Milchgefäße in Anſehung ihrer Fülle den vorhergehenden gleich, weniger oder zu ſehr ungleich ſind, ob heute ſo viel Milch, als geſtern zum Aufſeihen gebracht werde.

Man muß dieſe Sache jedoch nicht ſo weit ausdähnen, daß z. E. eine Hausmutter, die etwa nur alle zwey oder vier Wochen, einmal nachſieht, und ſich ſonſt nur in dieſem Stücke auf ihre Ausgeberin, Hausjungfer, oder wie dergleichen Stellvertreterin ſonſt heißen kann, täglich verläßt, binnen gedachten größern Perioden keinen ſonderlichen Unterſchied in Anſehung der Menge der Milch finden könne. Wenn unter ſolcher Zeit keine neue friſchmelke Kühe dazu gekommen, ſo muß das Maas der Milch allmälig um ſo mehr abnehmen, je mehr Zwiſchenzeit zwiſchen dem letzten und künftigen Kalben der Milchkühe ſtatt findet, als wovon das Beſtimmtere beygebracht werden ſoll, wenn von der Nutzung der Milchkühe die Rede ſeyn wird.

Noch müßte es bey dieſem Augenmaaße vorausgeſetzet werden, daß die Mägde ehrlich ſeyn, wenn ſie es an dem Gewöhnlichen deſſelben bey der Milch nicht fehlen laſſen. Denn wenn ſie Näſcherinnen ſind, oder liederliche Leute des Orts an die Hand haben, und mit ihnen im Einverſtändniſſe, um ihnen etwas zuzuſtecken, leben: ſo werden ſie, je mehr ſie Verſchlagenheit beſitzen, Milch im Stalle entwenden, den Abgang aber mit Waſſer in der Finſterniß des Stalles gar meiſterlich erſetzen, wovon denn gemeiniglich blaue oder rothe Flecken auf der Sahne zu entſtehen pflegen, wie ich dieſen Fall bey einem meiner Freunde einſt erfahren. Die Hausmutter muß nicht nur überhaupt ihre Untergebene der Gemüthsart nach kennen, und ſie ausgeforſchet haben, um, wenn es nöthig iſt, ihnen auf die Hände zu ſehen, oder ſehen zu laſſen; ſie muß auch aus der Beſchaffenheit der Milch an ſich ſelbſt ſchon

die Verfälſchung mit Waſſer beurtheilen können. Die gemeinen Kennzeichen einer unverfälſchten Milch ſind nämlich: daß ihre Farbe weißgelblicht, keinesweges aber bläulicht oder grünlicht und etwas dicke ſey, ſo daß ein Tropfen davon, den man auf dem Nagel des Daumens fallen laſſen, nicht gleich aus einander gehe oder zerfließe, ſondern rund zuſammen bleibe. Dieſe letztere Eigenſchaft leidet aber bey ganz friſchmelken Kühen etwas Abfall, als welcher Milch mehr wäſſericht ausfällt, mithin ſich weniger in der Ründung Tropfenweiſe zuſammenhalten kann.

Hiernächſt iſt auch das Auſſeihen der Milch unter den Augen der Hausmutter deßhalb nöthig, damit der Hauptzweck deſſelben, die Abſonderung aller Unreinigkeiten aus der Milch ſo wohl, als auch die möglichſte Reinlichkeit in Anſehung aller Milchgefäße ohne Ausnahme beobachtet werde.

Es kann nicht vermieden werden, daß nicht währenden Melkens Haare von den Kühen, zu Zeiten auch wohl Heuhälmer, oder Spreu, in die Milch kommen ſollten. Andre Unreinigkeiten müſſen gar nicht bey der Milch erwartet werden. Daher das Euter, falls es von einer moraſtigen oder kothigten Weide, oder vom Liegen der Kuh in Unreinigkeiten unſauber geworden wäre, vor dem Melken bereits abgewaſchen, die von der Kuh aber etwa durch Schlagen, oder Eintreten mit den Füßen in den Milcheimer, beſonders weggegoſſen werden muß, widrigenfalls die Milch gar bald in eine eckelhafte Gährung übergehen und mißfarbicht werden würde.

Wenn nun die etwa in die Milch gerathene Haare oder Heuhälmer von der Milch mittelſt des Ausſeihens geſchieden werden ſollen, ſo bedienet man ſich eines allemal reinen Seihtuchs, wodurch die Milch in ein

großes Gefäß geſeiget, und ſodann in kleinere Gefäße vertheilet wird.

Dieſes Seihtuch iſt von Leinewand, und es muß ſo groß ſeyn, daß es über das Gefäß völlig wegreichet, wenn die Milch hineingeſeiget wird. Wäre es zu klein, ſo würde es beym Nachgeben oder Einſinken durch die aufgegoſſene Laſt der Milch auch undurchgeſeigete Milch ins Gefäß überlaufen laſſen. Um dieſes zu verhindern, halten ſich einige ein ordentliches weites Sieb; woran unten die Leinewand befeſtiget iſt.

Es ſey nur aber ein ſo genannter Seihtuch, oder ein Sieb, ſo müſſen beyde nach dem jedesmaligen Gebrauche recht reine mit Waſſer aufs allerklärſte ausgeſpület, und darauf getrocknet werden, daß keine Säure ſich darinn erzeugen, und wie ein Ferment in die durchzuſeihende Milch kommen möge.

Eben ſo müſſen alle und jede Milchgefäße bey und nach dem Melken in der möglichſten Reinigkeit ſich befinden, und darinn ohne Unterlaß erhalten werden, worauf man in Holländereyen, oder großen Melkereyen, als auf einen Hauptpunkt, gar ſehr ſieht. Denn in dieſen großen Haushaltungen höret man faſt niemals Klagen über umſchlagendes Molken, welches in geringen Häuſern gemeiniglich Hexereyen zugeſchrieben wird, da es doch im Grunde nichts anders als die Folge der nicht ſauber genug gehaltenen Milchgefäße iſt.

Es wird aber in Holländereyen, wie vorgedacht, die Reinigkeit aller das Milchweſen betreffenden Stücke aufs allergenaueſte genommen. In kleinern unordentlichen Haushaltungen läßt man es oft mit ſolcher Reinlichkeit gehen, wie es gehen kann. Und hieraus entſteht denn, wie gleichfalls ſo eben berühret worden, das Mißfärbigtwerden der Milch ſowohl als

das

das in Klümper, oder Zaſern, Zuſammenlaufen derſelben, theils ſchon vor, theils nach dem Aufſeihen der Milch; ingleichen bey dem Buttern noch zuletzt, da die Milch keine Sahne geben will, oder die entſtandne Sahne in dem Butterfaſſe noch erſt in eckelhaften Zaſern, röthlichten Streifen u. ſ. f. erſcheint. Man höret daher bey ſolchen Begebenheiten, daß manche Hausmutter die mehr Argwohn wider ſich ſelbſt oder ihre Mägde, als gegen Auswärtige haben ſollte, zu Scharfrichtern ihre Zuflucht nimmt, welche die vermeinte Hexerey eine Zeitlang verſchlagener Weiſe zu vertreiben wiſſen, wenn ſie nämlich verordnen, daß die Milchgefäße ſo und ſo ofte unter gewiſſen Ceremonien mit einem dargereichten Kraute ausgerieben und gebrühet werden ſollen. Einfältige, welche die große Wirkung der Reinlichkeit bey den Milchgefäßen nicht verſtehen, müſſen um die Unordnung ihres Hauſes, den Mangel der Aufſicht zur Erhaltung der genaueſten Reinlichkeit, theuer genug büſſen, da unterdeſſen andere Hausmütter bey ihrer Sorge und Aufſicht zur Sauberhaltung ihrer Milchgeräthſchaften ganz Kummerfrey in Anſehung ihres Molkenweſens leben, und von Milch oder Butterhexereyen nichts, als den bloßen Namen von Höreſagen, wiſſen. Es erbot ſich einſt ein Pächter gegen einen andern, er wolle ihm gegen eine gewiſſe Wette die Milch behexen, unter der Bedingung, daß er die Milcheimer und den Zuber, darinn die Milch eingeſeihet werden ſollte, mitbringen dürfe. Der andre war aber auch nicht mit der Naſe auf die Erde gefallen, und wollte dagegen, daß die mitzubringenden hölzernen Milchgefäße zuvor von ſeinen Mägden gebrühet und ausgeſcheuret werden ſollten. Hierin wollte aber nur der die Wette anbietende in ſo fern willigen, daß ſeine Gefäße, als trockene beſehen, angegriffen, hierauf aber nur mit kaltem Waſ-

ſer

ſer ausgeſpület werden ſollten, welches aber nicht angenommen ward. Letzterer geſtand aber, daß er die Milchgefäße mit in Waſſer aufgelößter Alaune, im Fall der Wette, würde vorbereitet haben.

4) Verſchiedenheit der Gefäße, in welchem die Milch zum Sahneſetzen aufbewahret wird.

Wenn die Milch, nach Beſchaffenheit ihrer Menge, in ein großes oder minder großes Gefäß hineingeſeihet worden, ſo wird ſie aus ſelbigem in kleinere Gefäße vertheilet, um darin die Sahne, oder den Rohm, auf die Oberfläche nach Verlauf einiger Zeit zu bringen, welches in der Haushaltungskunde das Sahne- oder Rohmſetzen genannt wird.

Dieſe letztern Gefäße ſind nun nicht von einerley Materie und Inhalt. Man hat Milchtöpfe, oder Milchäſche von Thon und Steinguth; man hat auch hölzerne Gefäße von Böttcherarbeit, welche gemeiniglich Tubben, und in Anſehung ihrer Beſtimmung Milchtubben genannt werden.

Die Milchtöpfe von Thon, die inwendig glaſurt ſind, müſſen für die ſchlechteſten gehalten werden, indem die Glaſur von der Milch, wenn zumal der Thon nicht von der rechten Güte iſt, oder die Töpfe nicht wohl gebrannt ſind, aufgelöſet, und mit dem Käſetheile der Milch vereiniget wird. Daher haben auch die irrdenen Töpfe ferner den Nachtheil, daß ſie, minderer Dauerhaftigkeit halber, mehrern Aufwand erfodern.

Milchtöpfe von Steinguth ſind den erſtern ſehr vorzuziehen, da ſie von der gerinnenden Milch nicht aufgelöſet, mithin auch der menſchlichen Geſundheit gar nicht verdächtig werden können.

In

In Anſehung der Form aber ſind dieſes die beſten Töpfe zur Erlangung der Sahne, welche nicht allzutief ſind, und oben deſto mehr Breite, etwa wie eine ſo genannte Reibeſatte, haben. Die Milchtöpfe, in der Form der gewöhnlichen Kochtöpfe, haben für der auszuſähnenden Milch zu wenig Oberfläche, weßhalb ſie, wenn man ſeine größte Rückſicht auf Sahne und Butter hat, weniger brauchbar ſind. Die Milch kann wegen ihrer Tiefe in ſolchen Töpfen nicht alle ihre Sahne zur Oberfläche bringen. Sie bleibt ſehr zurück, und kömmt meiſtens unter die Käſetheile, weßhalb auch die Käſe aus ſolchen Milchtöpfen beſſer als aus den breiten Milchtöpfen werden.

Die ſo genannten Milchtubben ſind zur Ausſähnung der Milch unſtreitig die beſten Gefäſſe, indem ſie viel Milch nach Beſchaffenheit ihrer Größe einnehmen, und die Milch darin in der obern Fläche wenig von dem Grunde, in Anſehung des Raums, abſteht. Man bringt die auszuſähnende Milch meiſtens nur einer guten Queerhand hoch hinein, und ſie haben auch um ſolchen Inhalts willen noch dieſes für den Milchtöpfen voraus, daß zur Sommerszeit die Milch darin am geſchwindeſten ihre Wärme verlieren und kühl werden kann.

Dieſe Milchtubben findet man gemeiniglich in Holländereyen, auch großen Rittergüthern und Aemtern im Brandenburgiſchen, wo viel Molkenwerk iſt. Ihre Anſchaffung in Menge zu vielen Schocken iſt koſtbar, aber ſie dauern auch bey rechter Wartung ein Menſchenalter hindurch, und man braucht eben nicht Böttcher zur Hand zu haben, um die abgehenden Bände, oder Reifen, wieder aufzuſetzen, oder zu erneuern. Dieſes kann von geſchickten Meyern oder Schirrmeiſtern immer recht wohl verrichtet werden.

Es

Es erfordern aber die Milchtubben, und dieſerhalb ſind ſie in kleinen Haushaltungen weniger gebräuchlich, die allergenaueſte Reinigung, wenn die Milch darin nicht verderben, und gute Butter werden ſoll.

Die Art und Weiſe ſolche Milchtubben nach jedesmaligen Gebrauche zu reinigen, iſt dieſe. Es wird ein großer Mauerkeſſel voll kochenden Waſſers gehalten. Aus dieſem wird Waſſer genommen, um die Gefäße auszubrühen, und zu ſcheuern. Hierbey iſt ein hölzernes Meſſer zur Hand, um innerhalb des Gefäßes aus den Winkeln ſo wohl, als auch auſſerhalb aus den Bänden oder Reifen, alle zurückgebliebene ſaure Milch, welche bey dem Ausgießen zwiſchen die Bände gekommen ſeyn kann, genau hinwegzunehmen. Die gebrüheten und mit Strohwiſchen und feinem Sande ſo inn- als auswendig geſcheuerten Tubben werden mit reinem Waſſer abgeſpület, hierauf von der reinigenden Magd Stück vor Stück in dem kochenden Waſſer des Keſſels herumgedrehet, ſodann abermals in kaltem Waſſer ausgeſpület, und an einem der Luft geöffnetem Orte ſo an eine Wand angelehnet, daß innerlich kein Tropfen Waſſers zurückbleiben könne, und das Gefäß von der Luft wohl getrocknet werde. Auf dieſe Weiſe werden die Milchtubben allemal ſüße und nicht ſauer ſeyn.

5) Die Milchkammer und Wartung der Milch in derſelben zum Sahneſetzen.

Die nach vorhergehendem Abſchnitte in kleinere Gefäße zum Auſſähnen vertheilte Milch wird in einem beſondern Orte des Hauſes, welcher die Milchkammer genannt wird, aufbewahret.

Dieſe

Dieſe Milchkammern müſſen zur Sommerszeit, der kühlſte ſo wie des Winters, der wärmſte Ort ſeyn, wenn die Milch darin wohl ausſähnen ſoll.

Ueber die beſte Anlage und Einrichtung einer Milchkammer will ich des zu ſeiner Zeit ſehr erfahrnen von **Eckharts** Worte herſetzen. Das Milchbehältniß, ſchreibt er, iſt nicht in allen Ländern gleich. Im Reiche, Schwaben und Frankenlande, auch viel andern Ländern findet man auf allen Gütern ſo genannte **Milchgruben**, oder räumliche Keller, welche auf dem Boden mit ſteinernen Bruchplatten egal gepflaſtert, in welche eine Quelle Waſſer geleitet und ſo zugerichtet ſind, daß das Waſſer wenigſtens vier Zoll hoch über die Platten wagerecht beſtändig ſtehet. Hierin werden die Milchäſche von gebranntem Töpferwerke, welche wie tiefe, große, runde Schüſſeln formiret ſind, und ungefähr 4—6 Maas von 2 Pfund halten, mit der Milch geſtellet, damit die Milch, weil daſiger Gegend viel rohe Milch nebſt andern Milchſpeiſen gegeſſen werden, recht ſüße und friſch bleiben, auch ſüßen Rohm geben könne. Da aber ſich nicht aller Orten hiezu Gelegenheit findet, auch nicht Mode iſt, und ein jeder Ort hierin ſeine gefällige Weiſe hat, ſo wollen wir uns eine Art erwählen, welche wir in den meiſten Ländern angetroffen. (Hierunter verſteht er Liefland, Curland, Preuſſen, Pommern, Brandenburg und Sachſen.) Es muß nach Verhältniß der Menge der Kühe in der Hochmeiſterey eine ſehr räumliche Milchkammer ſehr lang, und 4-5 Stiegen (Stufen) tief in die Erde, faſt wie ein halber Keller, angelegt, und von der Erde an, ſo hoch als man reichen kann, von Brettern ſimsweis gemachte Behälter, wie Bücherbretter, (Repoſitoria) dichte über einander gemacht, und die Milch in töpferne Aeſche, welche ſich beſſer als die Milchfäſſer (Milchtubben) reinigen laſſen, darauf geſtel-

geſtellet werden. Es muß aber dieſe Milchkammer aller Orten vor Mäuſen und Katzen verwahret ſeyn, und ſo viel Platz haben, daß nicht allein ſämmtliche Milch darinn ſtehen und aufrohmen (ausſähnen) kann, ſondern auch in der Mitte ſo viel Platz ſeyn, wo die Butterfäſſer ſtehen, und die Hochmeiſterin, oder ihre Mägde, buttern können —

Bey dieſen und zwar an der Mitternachtsſeite eines Gebäudes, der anzubringenden Milchkammern wollte ich noch einen Kachelofen anrathen, nicht nur das etwanige Einfrieren der Milch in ſtrengen Wintern zu verhindern, ſondern vornehmlich zur Winterszeit die rechte Temperatur zum baldigen Ausſähnen verſchaffen zu können, und wovon bald mehr geſagt werden ſoll.

Wo man in großen Wirthſchaften hieſiger Gegend auf Milchtubben hält, da wollte ich die Stellagen dazu, wie es auf Seidengerüſten, die Seidenrähme darauf zu ſtellen, gebräuchlich iſt, wohl anrathen. Nämlich ſtatt der Bretter ſtarke Queerlatten anzubringen, worauf die Tubben geſetzet werden. Dieſes Gerüſte machet, daß das Holz der Tubben deſto währhafter bleibt, weil auch unten die Luft frey iſt, und in der ganzen Kammer deſto reiner bleibt, da ſie unter einer großen Menge von Tubben auf Brettern nicht eingeſchloſſen wird, und hievon dumpſicht werden kann. Denn man muß alle faulende Luft ſo viel möglich aus den Milchkammern abhalten, damit die Süßigkeit der Milch und der davon zu gewinnenden Butter nicht vermindert werde. Dieſerhalb muß auch keine bösartige Ausdünſtung von Speiſevorräthen z. E. von Sauerkraut, altem Käſe u. ſ. f. die Luft der Milchkammer verändern, und, wie in einem Weinkeller, nichts Fremdartiges hineinkommen, damit der rein-

reinliche ſüße Geſchmack der Butter im geringſten nicht davon leiden möge.

In der Milchkammer aber kömmt es nun beſtändig auf den rechten Grad der Temperatur, oder der Wärme an, um die Milch zum Sahneſetzen bald und gut zu bringen. Iſt es zu warm in der Kammer, ſo fällt die Milch zu, das heißt, es kömmt zwar etwas Sahne oben auf zu ſtehen; aber es iſt kaum die Hälfte. Der meiſte Theil bleibt in der Käſe- und Wadicke- oder Molkenmaterie zurück, welches denn als eben ſo viel Verluſt an der Butter anzuſehen iſt. Währet es aus Mangel hinlänglicher Wärme mit dem Sahneſetzen zu lange, ſo können gleichfalls zween Theile der Sahne und Butter verloren gehen, und die Butter gewinnet überdem noch von dem allzulangem Aufenthalte der Sahne auf und unter der Milch, nachdem ſie hievon eine dicke Haut bekommen, einen bittern Geſchmack.

Wollte man in Anſehung dieſes Puncts einen ſichern Wegweiſer jungen Wirthinnen anrathen, ſo müßte es ein Thermometer ſeyn, mittelſt deſſen man finden würde, daß die Wärme niemals über 10 und viel unter 8 Reaumüriſchen Graden ſeyn müſſe. Immittelſt, wie erfahrne Hausmütter ein richtiges Augenmaas ſich erworben haben, ſo fehlt es ihnen auch nicht an einem ſo zu nennenden Gefühlmaaße, wodurch ſie die mehr oder mindere Wärme ziemlich unterſcheiden können. Dieſe pflegen auch bey der ſchwülen Sommerhitze in kühlen Nächten wohl in ihren Milchkammern einen Luftwechſel, durch Oeffnung der Fenſter, zu veranſtalten. Bey Tage und kühlem Wetter aber darf man dieſes nicht thun, damit die Fliegen nicht hereingelocket werden, die Milch nicht verunreinigen, und darin ſtecken bleiben.

6) Das Abnehmen der Sahne, Abrohmen.

Die Milch hat drey Hauptbeſtandtheile, die Sahne, den öligten Theil, den Käſe, den gröbern Theil, die Wadike oder Molken, den wäſſerichten Theil. Dieſe drey Grundſtoffe nun ſcheiden ſich nach und nach von der Länge der Zeit und dem Grade der Wärme, darin ſie ſich befinden.

Wie das Oel überhaupt ſich über andre flüſſige Materien erhebet, und oben aufſchwimmet, ſo nimmt die Sahne, als der öligte Theil der Milch worunter ſie anfänglich vermenget war, nach der Scheidung von den übrigen Theilen, die Oberhand, und ſie wird, wenn ſolche Scheidung der verſchiedenen Milchtheile erfolget iſt, abgenommen, in ein beſonderes großes Gefäß von Steinguth, oder Holz, geſammlet, um, nach genugſam zuſammengebrachtem Vorrathe, ausgebuttert zu werden.

Jede Hausmutter nun muß es an ihrem Augenmaaße wiſſen wenn die Milch genugſam ihre Sahne aufgeſetzet hat. Sie ſäumet ſodann nicht, ſelbige von den Milchtöpfen oder Milchtubben abzunehmen, und wie vorbeſaget worden, in einem größerm Gefäße ſelbige aufzuſammeln.

Das Abnehmen aber geſchieht mit einem eigends dazu zu haltendem hölzernen großen Löffel, bey genugſamen Lichte, um theils alle Sahne beſonders an den Seiten der Milchgefäße genau abzunehmen, theils aber zu verhüten, daß ſo wenig Käſetheile, oder blos geronnene Milch, welche keine Sahne iſt oder ſeyn kann, mit weggenommen werden. Geſchähe dieſes letztere, ſo würde die Butter theils krümelicht, theils weniger dauerhaft werden. Einige Hausmütter, um das Abnehmen deſto genauer verrichten zu können, halten ſich lieber einen großen blechernen überzinnten Löffel, welcher

cher an einem hölzernem Stiele befeſtiget iſt. Dieſer Löffel läßt ſich ungemein leicht in der Hand führen, und da er dünner iſt, als ein hölzerner Löffel ſeyn kann, ſo läßt ſich die Sahne auch aufs allergenaueſte damit abſchöpfen. Wenn aber noch andere einen durchlöcherten blechernen Löffel, wie eine Schaumkelle, gebrauchen, ſo thun ſie es deßhalb, daß die Wadike, welche mit der Sahne zuſammen kömmt, durchlaufen ſolle. Allein ſo lange ſollte man mit dem Abnehmen der Milch nicht warten, bis die klare Wadike bereits unter der Sahne zu finden, oder damit völlig vermenget iſt. Uebrigens muß man noch in Acht nehmen, daß die von den Milchtöpfen abgenommene, und in beſondern Gefäßen geſammlete, Sahne auch nicht allzulange ſtehen müſſe, bevor ſie ausgebuttert wird. Denn es würde die Butter hievon einen ſo genannten älterichten Geſchmack gewinnen, welcher durch das nachfolgende Waſchen ſchwerlich, oder gar nicht wieder weggebracht werden kann.

7) Wie lange die abgenommene Sahne ſtehen kann, ehe ſie ausgebuttert wird?

In großen Haushaltungen, darin viel Kühe gehalten werden, wird man faſt alle Tage, oder um den andern Tag buttern können, weil man täglich einen ſolchen Vorrath von Sahne zuſammenbringt, daß ein längeres Ausſetzen des Butterns das Geſchäffte zu ſehr erſchweren würde. Bey wenigerm Viehe aber würde es Zeitverluſt ſeyn, wenn man wegen eines mindern Vorraths von Sahne täglich, oder allzuoft in der Woche buttern wollte. Denn es iſt eine ökonomiſche Hauptregel, Geſchäffte, die ſchicklich mit einem male verrichtet werden können, nicht in kleinern Abtheilungen vorzunehmen. Kluge Hausmütter unterſcheiden

ſich durch Beobachtung dieſer Regel ſo ſehr, daß ſie mit den ihrigen dieſerhalb in acht Tagen mehr, als andre in vierzehen Tagen, ausrichten können.

Es können überdem unvorhergeſehene Fälle kommen, welche es nothwendig machen, daß das Buttern einen oder mehrere Tage, länger hinaus verſchoben werden muß. Und da frägt es ſich denn, wie lange kann man die abgenommene, und in einem beſondern Gefäße aufbewahrte Sahne ohne Schaden ſtehen laſſen?

Es kömmt nur hiebey darauf an, daß die Sahne zu rechter Zeit von der Milch abgenommen, und nicht bitter durch Verſäumniß des Abnehmens geworden ſey. Zur Winterszeit kann man die abgenommene Sahne wohl an die fünf Tage, des Sommers aber an die zwey bis drey Tage in der Kühle ſtehen laſſen. So viel aber iſt nicht zu läugnen, daß die Butter deſto lieblicher ſchmecke, je früher die Sahne, nach dem Abnehmen, gebuttert worden.

In England hat man eine eigene Methode, die Sahne auch im Sommer länger zu erhalten, als ſie natürlicher weiſe gut bleiben würde, um die Butter davon im unverdorbenen Geſchmacke auf die Marktplätze zu bringen, als wornach man ſich mit dem Buttern dergeſtalt richtet, daß die Wirthin nur einmal in der Woche buttern darf.

Die Verfaſſer der allgemeinen Haushaltungs- und Landwiſſenſchaft in England ſagen hievon alſo: Wir wollen eine Methode angeben, wornach die Hausfrau im Sommer ihre Sahne, die ganze Woche hindurch, ohne ſauer zu werden, halten kann, ob ſie gleich nach dem Laufe der Natur ſchon in drey Tagen ſauer werden würde.

Dieſes fängt man ſo an. Wir ſetzen, der Markt fällt auf den Donnerſtag. Von den Freytag wird

alſo

alſo bey ihr eine neue Woche anfangen. Da ſie aber die Sahne ſchon früher geſammlet hat, ſo wollen wir von der Zeit anfangen.

Um ſich zu dem Markt am Donnerſtag fertig zu halten, hat ſie ſchon am Mittwoche gebuttert, und hat in ihr Butterfaß die Sahne vom Mittwochen Morgen genommen; das iſt, diejenige, die ſie von der Milch des Dienſttages Abends abgenommen hat, als die letzte, welche noch mit in die Butter dieſer Woche kömmt.

Die Morgenmilch der Mittwoche läßt ſie zur Sahne ſtehen, und dieſe wird am Abend abgenommen, aber beygeſetzt, und iſt alſo die erſte Butter der folgenden Woche. Zu dieſer thut ſie alle andere bis an den Mittwochenmorgen hinzu, um an dieſem Tage zu buttern. Alle nach einander abgenommene Sahne wird zu der erſten gegoſſen, und Sonnabendmorgens ſetzet man alle geſammlete Sahne aufs Feuer, und läßt ſie einmal aufſieden. Hierauf wird ſie wieder in ein reines Gefäß gegoſſen, und alles, was man in den folgenden Tagen der Woche von der Milch abgenommen hat, wird dazu gethan; doch muß man ſie täglich aus dem alten Gefäße in ein anderes wohlgereinigtes und gelüftetes Gefäß gießen.

Man muß ſich ſehr über die Wirkungen dieſes Handgriffes wundern. Denn die aufgeſottene Sahne hält ſich nicht nur gut, ſondern erhält auch dadurch, daß ſie täglich in ein friſches und ganz reines Gefäß gegoſſen wird, alles andere vor der Säure. Man hat dieſes oft in unſrer Nachbarſchaft verſuchet, und wenn es mit gehöriger Sorgfalt geſchehen iſt, ſo iſt es immer gelungen.

In Devonſhire und an andern Orten behandelt man die Sahne auch auf einer beſondern Weiſe, daß ſie länger dauren muß, als in ihrem natürlichen Zuſtan-

de. Die davon gemachte Butter nennet man gehitzte Butter. Sie hat nicht nur den Vortheil, daß ſie wohl ſchmecket, ſondern ſich auch ohne Schaden einen Monath hält. Die Art, wie ſie ihre Sahne in die Höhe bringen, iſt ſo beſchaffen, wie es die Chemiſten machen, wenn ſie einer Sache eine gelinde Hitze geben wollen, ohne daß ſie anbrenne, und ſie nennen ſolches Balneum Mariä, oder Waſſerheitze.

Die Leute in Devonſhire erhitzen ihre Sahne alſo.

Sie gießen die Milch, wie gewöhnlich, in Gefäße ab, und ſetzen ſie bey, damit die Sahne aufſteige. Zehen Stunden hernach, wenn die Sahne ſich eben geſetzt hat, bringen ſie das Gefäß mit der Sahne und Milch über etwas Waſſer in einem andern Gefäße, ſo daß das Waſſer zur Hälfte des Gefäßes, worin die Sahne iſt, reichet; dann ſetzen ſie das Gefäß mit Waſſer auf einen Ofen, und erhitzen es allmälich, bis die Sahne völlig aufgeſtiegen, und die Milch darunter ganz dünne und blau iſt. Die gemächlige und ſanfte Hitze bringt alle Sahne in die Höhe, und thut ihr zugleich großen Vortheil.

Die Sahne wird alsdenn mit einer Schaumkelle, welche voll Löcher iſt, abgenommen, und die blaue Milch läuft gänzlich durch.

In dieſem Zuſtande iſt es eine Art von dicker Sahne, das ſanfte Feuer hat ihr großen Vortheil gethan, und ſie läßt ſich bey gehöriger Sorgfalt verſchiedene Tage lang halten, ſo daß man leicht genug zuſammen ſparen kann, um zu buttern. Alles was nöthig iſt, ſie ſo lange zu erhalten, iſt dieſes, daß man ſie alle vier und zwanzig Stunden einmal in ein völlig reines Gefäß gieße. Hier zeiget ſich einer von den Vortheilen der Reinlichkeit, aber nicht nur hierin; ihre Wirkung iſt allgemein. Dieſe Sahne wird übrigens eben ſo gebuttert, als alle andere. —

In

In meinem Hauſe iſt weder die eine noch die andere vorbeſchriebener Engliſcher Methoden, die Sahne lange aufzubewahren, verſuchet worden, da beſonders die Devonſhiriſche Weitläuftigkeiten unterworfen iſt. Des Sommers richtet man ſich aber in meinem Hauſe auch mit der abgenommenen und geſammleten Sahne nach der Temperatur, und läßt bey großer Wärme die Sahne, nicht über zwey Tage nach dem Abnehmen, alt werden. Man hat hohe Zeit zum Buttern zu ſchreiten, ſo bald die Sahne nur die geringſte Spur zeiget, daß ſie eine oder die andere Blaſe auf der Oberfläche austreiben wolle. Will mans eben auf den lieblichen Geſchmack der Butter von friſcher Sahne nicht ankommen laſſen, ſo kann man wohl weiter gehen, und die Sahne älter und etwas ſauer werden laſſen. Man findet in der Erfahrung, das Sahne letzterer Art eine mehr daurende Butter gebe, da die Dauerbutter ohnehin ſehr geſalzen, und wegen des vielen Salzes die mindere Süßigkeit der Butter nicht geſchmecket werden kann. Anders iſt es aber mit der friſchen Tiſchbutter. Dieſe wird nur wenig geſalzen. Und bey dieſem wenigen Salzen der friſchen Tiſchbutter wird der Mangel ihrer Süßigkeit geübten Zungen ſehr auffallend. Denn für ſchmeckenden Zungen muß ſolche Butter, wie man ſaget, völlig im Geſchmacke einer friſchen ſüßen Nuß ſeyn.

B. Die Butter.

1) Zum Ausbuttern der Sahne müſſen geſchickte und wohlgeübte Mägde angeſtellet werden.

So gemein als auch das Geſchäffte des Butterns iſt, ſo ungeſchickt wird doch vielmals dabey verfahren,

wenn es ſich unter den Händen unerfahrner und plumper Mägde befindet. Manche Hausmütter denken, es ſey genug, die geduldigſte Magd des Hauſes, und dieſe iſt öfters zugleich die dümmſte, beym Buttern zu gebrauchen. Man wird daher gewahr, daß eine ungeſchickte Behandlung des Butterns vier bis ſechsmal mehr Zeit erfodere, als wenn aufmerkſame und geübte Leute das Werk unternehmen.

Man muß ferner nicht vermeynen, daß die allerſtärkſte Magd die beſte beym Butterfaſſe ſey. In manchen Häuſern ſieht man nach Beſchaffenheit der Jahreszeit, daß Leibesſtärke die Sache nicht allein erzwingen könne, da man die Arbeiterinnen ſich einander ablöſen läßt, nachdem die erſtern, aus perſönlichem Unverſtande, oder falſcher Anordnung ihrer Gebieterinnen, Schweiß, Kräfte und Athem verlieren, daß zu Zeiten halbe Tage unnützer Weiſe verbracht werden.

Um nun die Mägde nicht ohne Noth zu entkräftem, oder die Zeit unnützer Weiſe beym Buttern zu verſplittern, muß die Hausmütter die geſchickteſten ihrer Mägde abrichten, daß ſie gewiſſe Regeln beym Buttern bemerken und ausüben, und ſolche immer zum Buttern ſo gebrauchen, daß keine andre ohne höchſte Noth ihre Stelle vertreten mögen.

2) Beſondere Regeln beym Buttern.

Die Butter entſteht aus der Sahne, wenn erſtere mittelſt einer Bewegung in gewiſſen dazu ſchicklichen Gefäßen, von den molkichten und käſichten Theilen, welche ſich noch unter der Sahne befinden, geſchieden wird.

Die Gefäße, welche zu beſagter Scheidung gebraucht werden, ſind nicht einerley Art. Denn in großen

ßen Wirthſchaften befinden ſich auſſer den gemeinen überall anzutreffenden Butterfäſſern auch wohl ſo genannte Butterrollen, da durch Hin- und wiederſchieben eines an einer Welle befeſtigten Schwengels, der Buttersterl (Stempel) auf und nieder gezogen, und ſo Butter gemacht wird. Hiernächſt findet man auch, beſonders in Holländereyen, runde herumlaufende Butterfäſſer, deren Beſchreibung ſo wenig nothwendig als der gemeinen in den geringſten Häuſern iſt. Man wird aber in dem gegenwärtigen Unterrichte ſein Hauptabſehen auf die Butterfäſſer von der gemeinen Art richten, weil ſie theils überall bekannt ſind, theils aber die Anwendung der meiſten beſondern Regeln beym Buttern bey den übrigen Maſchinen, die zum Buttermachen in großen Wirthſchaften gebrauchet werden, verſtatten. Das bey dem runden Butterfaſſe zu Beobachtende ſoll zuletzt noch hinzugefüget werden.

a) Es muß auch in mittelmäßigen Wirthſchaften mehr als ein Butterfaß, deren eins immer größer als das andre iſt, gehalten werden. In kleinen Haushaltungen zwey, in größern drey oder vier. Denn der Milchvorrath iſt im Jahre bald größer, bald kleiner, nachdem man viel, oder wenige friſchmelke, oder gar nur altmelke Kühe hat. Wenig Sahne gehört in kleine, viel Sahne in größere Butterfäſſer.

b) Ein Butterfaß muß nicht mit Sahne überfüllet werden, ſonſt das Stoßen zu ſehr erſchweret, das Kommen der Butter aber zu ſehr verſpätet, wo nicht ganz und gar verhindert wird. Wenn das Butterfaß halb voll oder etwas darüber iſt, ſo wird man hieran das beſte Maas haben.

c) Die Länge des Butterfaſſes muß mit der Länge der butternden Perſon in rechtem Verhältniſſe ſeyn. Wenn das Butterfaß nach Beſchaffenheit

der

der Leibesgröße allzulang iſt, ſo kann manche Magd ihre Leibeskräfte zum raſchen Stoßen nicht recht gebrauchen, ſie wird vor der Zeit müde, und es geht ohne Noth zu viel Zeit drauf, ehe die Butter kommen kann. Es muß daher das Butterfaß mit dem etwanigen minder großen Körper der Magd in das rechte Verhältniß gebracht, und von letzterer bequeme Stufen von Stein oder Holz ans Faß geleget werden, damit ſie die bequemſte Stellung hierauf erlange, um den Stiel des Stempels oder Buttersterls leicht und wohl in die Höhe ziehen zu können. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß zwey bey großen Butterfäſſern zugleich ſtoßende Mägde von ungleicher Größe auch ungleiche Stufen gebrauchen.

d) Die butternde Magd muß mit geſchwinden und ſcharfen Stößen nicht nur anfangen, ſondern auch eben ſo fortfahren und ſich gleich bleiben. Würde ſie langſam, oder bald geſchwinde bald langſam, ſtoßen, ſo würde die Sahne Zeit gewinnen, zwiſchen zu langſamen Stößen wieder zuſammen zu gehen, wenn ſie ſchon einige Anlage ſich zu brechen bekommen hätte. Das Gehör muß es der Hausmutter ſchon anzeigen, wenn ſie ſchon nicht die Magd vor Augen hat, ob letztere ihre Arbeit munter und leicht fortgehend verrichtet. Im Anfange wird man ein tiefes, hohles und ſchweres Geräuſch hören, welches lauter und ſtärker wird, je geſchwinder und ſchärfer die Stöße fortgehen. Und hieran hat man das Zeichen, daß die Butter, wie man ſaget, bald kommen, oder ſich ſcheiden werde. Wird nun das Stoßen gleich munter und fleiſſig fortgeſetzet, ſo wird die Magd es beſonders auch am Gefühle merken, daß ſie am Ende ihrer Arbeit ſey. Der Stiel nämlich läßt ſich

ſich nun ſchon leichter als zuvor in die Höhe ziehen.

e) Da die Unterbrechung des Stoßens, oder die Ungleichheit deſſelben das Kommen der Butter zurückhält, ſo ſieht man, wie nöthig es ſey, daß die ſtoßende Magd mit Abräumung der mit dem Stiele ans Licht gekommenen Sahne ſich nicht verſäumen müſſe, wie es öfters gar ſehr geſchieht. Es muß dieſes Abräumen, oder das Zurückbringen der Sahne von dem Deckel des Butterfaſſes ganz zuletzt erſt geſchehen, wenn ihr das leichte Gefühl der Laſt des Stiels anzeiget, daß die Butter im völligen Begriffe ihres Kommens ſey. Wenn aber der Stößel in der Gegend, wo er durch den Deckel des Butterfaſſes, der ſonſt auch an einigen Orten die Stülpe genannt wird, ſehr abgenützet und dünne wird, ſo muß er allzuviel Sahne auf den Deckel heraufbringen. Dieſerhalb nun muß man ſolchen Stiel nicht zu alt werden laſſen, und ihn in Zeiten mit einem neuen erſetzen, welcher genauer zu dem Loche ſeines Durchgangs in dem Deckel paſſet.

f) Vermerket man, daß die Butter ſich nun geſchieden habe, ſo muß die Arbeit mit dem Stiele geändert werden. Nachdem nämlich der Deckel geöffnet, und die, innerhalb deſſelben ſo wohl, als an den Seiten des Butterfaſſes befindliche Butter mit einem hölzernen Löffel in den Grund hinabgebracht worden, ſo wird die Arbeit nun nicht mehr mit geraden und harten Stößen, ſondern mit einer Art des Herumfahrens mit dem Stiele vollendet, damit alle, nur in der Buttermilch befindliche, theils kleinere theils größere Theile der Butter ſo viel möglich in ein Ganzes zuſammen gebracht werden. Da aber es doch

nach

nach Beſchaffenheit der Jahreszeit nicht fehlen wird, daß nicht doch kleine einzelne Theile von Butter übrig bleiben ſollten, ſo wird die Buttermilch durch einen Seihtuch, oder englöcherichten Durchſchlag gelaſſen, und die zurückbleibende Krümeln der Butter zu den großen Klumpen gebracht.

g) Wenn die Witterung im Sommer zu heiß, im Winter aber zu kalt iſt, ſo können dieſe Zufälle das Buttern ſehr erſchweren. Bey ſchwüler Sommerwitterung aber hat man die meiſte Vorſicht nöthig, da das allzulange Bearbeiten der Sahne gar leicht der Butter noch einige Bitterkeit zuziehen kann. Man muß ſich daher in beyderley Arten von Witterung folgender Hülfsmittel bedienen.

h) Da das Butterfaß nebſt ſeinem Zubehöre, nach jedesmaligem Gebrauche, nicht nur gereiniget, ſondern auch vor jedem abermaligen Gebrauche wieder ausgebrühet wird, ſo muß man in der heißen Jahreszeit ſolches Ausbrühen wenigſtens eine Stunde zuvor verrichten, ehe die Sahne hineingeſchüttet wird. Denn wenn ſchon das Butterfaß, nach dem Ausbrühen mit heißem Waſſer, hierauf mit friſchem kaltem Waſſer wäre nachgeſpület worden, ſo wird, wenn man ſchon keine Wärme des Holzes mit der Hand mehr fühlen kann, doch innerhalb deſſelben noch welche ſich aufhalten, welche der Sahne, bey dem Einſchütten derſelben, Nachtheil bringen könnte. Um nun in einer ſo mißlichen Jahreszeit recht ſicher zu gehen, muß man das Ausbrühen des Butterfaſſes früh genug vornehmen, damit alle innerliche Wärme des Holzes völlig könne vergangen ſeyn.

i) An

i) An heißen Tagen muß man ſich ſehr hüten in den Mittagsſtunden zu buttern, da die Temperatur leicht vier, ſechs und viel mehr Grade von Wärme bringen kann, als ſie in den Morgenſtunden iſt. Dieſe ſind daher die beſte Zeit zum Buttern, und auch noch den Abendſtunden vorzuziehen, welche wegen der vorhergegangenen Tageshitze gemeiniglich weniger Kühle als die Morgenſtunden haben.

k) Derjenige Ort des Hauſes iſt der beſte in der heißen Jahreszeit, welcher der kühleſte iſt; etwa die Milchkammer, ein Gewölbe, der Keller. Das Stoßen der Butter bringt auswendige Luft in die Sahne, und je kühler ſolche iſt, deſto eher kann ſich die Butter ſcheiden.

l) Wenn gute tiefe Brunnen vorhanden ſind, ſo läßt man wohl die Sahne mit dem verſchloſſenem Butterfaſſe an einem Stricke bis zur Hälfte oder noch darüber ins Waſſer des Brunnens hinab, worin es die Nacht hindurch hängen muß. Man kann auch dieſes mit dem Gefäße, in welchem die Sahne geſammlet worden, und welches vieler Orten der Rohmſtänder heißt, eben ſo thun, und die ſo abgekühlte Sahne beym Herausziehen aus dem Brunnen ſo fort ins Butterfaß bringen, um ſie auszubuttern. Die Sahngefäße von Steinguth nehmen am geſchwindeſten die Temperatur des Brunnenwaſſers an, und dürfen nicht ſo lange als die hölzernen Gefäße in dem Brunnen gehalten werden. Man bedecket die ſteinernen in dem Brunnen gelaſſene Gefäße mit aufgeſetzten wohl paſſenden irrdenen Schüſſeln, damit kein Unrath in die Sahne kommen möge.

m) Andre,

m) Andre, die keine Gelegenheit der Brunnen haben, ſtellen das Butterfaß, wenn ſie eine zeitlang gebuttert haben, in einem Zober, welcher bis ſo weit voll kalten Waſſers gegoſſen wird, als die Sahne in dem Butterfaſſe reichet.

n) Am geſchwindeſten kommen diejenigen bey ſchwüler Sommerhitze davon, welche ihr Butterfaß in dem Keller, oder in einer tiefen ungepflaſterten Kammer meiſt bis an den Deckel eingraben, und ſolches nebſt der Sahne die Nacht hindurch nicht nur darin ſtehen laſſen, ſondern auch das in der Erde oder im Sande feſt angetretene Butterfaß ſo ſtehen laſſen, um des Morgens darauf auf der Stelle die Sahne auszubuttern. In dieſem Falle wird nur ein längerer Stiel an dem Stempel oder Butterſterl erfodert, damit die butternde Magd ſich nicht während der Arbeit zu tief bücken dürfe. Die innerliche Kühle der Erde, oder des Sandes, thut die beſte Würkung auf die Sahne, daß ſich die Butter eher als nach den vorhin beſchriebenen Methoden bilden wird.

o) War oben angerathen worden, zur Beſchleunigung des Kommens der Butter geſchwinde Stöße mit dem Butterſtabe oder Stößel zu verrichten, ſo findet bey ſchwüler Witterung eine Ausnahme ſtatt. Die ſehr geſchwinde Bewegung des Stabes vermehret die Hitze, man führet daher zwar recht derbe und feſte Stöße, ſie werden aber nicht mit ſolcher Geſchwindigkeit wiederholet, als es oben vorgeſchrieben worden.

p) Bey zu kalter Witterung muß man ſo der Natur zu Hülfe kommen, daß man die geſammlete Sahne in ihrem Gefäße, oder ſo genanntem Rohmſtänder, einige Stunden zuvor, ehe ſie ins Butterfaß gethan wird, an einem mäßig warmen

Orte,

Orte, in der Stube hinſtelle. Das ausgebrühete Butterfaß bedarf nun keiner langen Auskühlung, wie in der ſchwülen Sommerhitze. Man kann die Sahne hineinſchütten, wenn das Holz noch laulicht iſt. Man ſtellet auch wohl das Butterfaß, bey zu großer Kälte, währenden Butterns ſo neben dem Kachelofen, daß es daneben nach und nach umgewendet werde, damit die Wärme des Ofens eine Seite des Holzes nach der andern durchwärmen, und deſſen Kälte mindern könne. Iſt aber bey der Sommerhitze ein weniger geſchwindes Stoßen mit dem Butterſtabe rathſam, ſo muß dagegen die Arbeit zur Zeit der Kälte etwas geſchwinder geſchehen, um das Werk deſto eher zu vollenden. Man muß es aber ohne höchſte Noth nicht verſtatten, daß die Mägde, um deſto geſchwinder fertig zu werden, heißes Waſſer unter die Sahne in dem Butterfaſſe gießen, indem der Geſchmack der Butter ſo wohl als ihre Farbe davon merklich leiden.

q) Zu Zeiten, und im Winter vornehmlich, wenn halb Stroh oder Heckerling, und halb Heu gefüttert wird, iſt die Butter ſehr weiß, und auch weniger wohlſchmeckend, als in den Frühlingsmonathen von den friſchen Gräſern. Man hat ſodann an dem Mohrrübenſafte ein vortreffliches Hülfsmittel, Farbe und Geſchmack der Butter zu verbeſſern. Man nimmt nämlich ſo genannte Carotten, oder recht rothe Mohrrüben, (die weiße Mohrrüben taugen nichts, weil es ihnen ſo wohl an der Farbe als angenehmen Geſchmacke fehlet,) welche abgeſchrapt, und auf einem Reibeiſen klar zerrieben werden. Dieſe ſo zerriebene Mohrrüben werden in einem reinen leinenen Tuche genommen, und damit der Saft ausgerungen,

und zur Sahne ins Butterfaß, gleich zu Anfange des Butterns, gethan, wovon die Butter die Farbe und Geſchmack der Maybutter annehmen wird. Man muß es aus Erfahrung lernen, wie viel Mohrrüben nach Proportion der Sahne zu nehmen ſeyn, um die verlangte Wirkung zu thun. Sollte ſich zur Winterszeit eine Bitterkeit, oder wohl gar ſchon im Herbſte, bey der Butter, nach aller guten Wartung der Milch hervorthun; ſo wird es nöthig ſeyn, die Sahne früher als ſonſt von der Milch abzunehmen.

r) Da oben geſaget worden, daß die Regeln des Butterns ſich meiſtens auf alle Arten der Butterfäſſer anwenden laſſen, ſo muß nun in Anſehung des ſo genannten Tonnenbutterfaſſes, welches mittelſt einer Spindel gedrehet wird, noch ein eigenes Verfahren bemerket werden. Nämlich eine zu geſchwinde Bewegung dieſes Butterfaſſes kann das Kommen der Butter gar ſehr zurückhalten, und ſie, nach Beſchaffenheit der Jahreszeit, wohl gar verderben. Es muß daher dieſes Butterfaß nur ſachte, langſam, und beſtändig, gedrehet werden. Dieſe ſanfte Bewegung nun muß von dem erſten Umdrehen an, ohne ſtille zu halten, fortgeſetzet werden, bis die Butter kommt, damit ihre Bildung nicht zurückgehe. Es darf nur die Butter nahe an ihrem ſo genannten Kommen, die Bewegung des Butterfaſſes dabey aber ſchnell, geweſen ſeyn, und eine Minute etwa inne gehalten werden, ſo kann Sahne und Buttermilch wieder zuſammengehen, daß man wieder von vorne anfangen muß, als wenn die Sahne erſt ins Butterfaß gethan geweſen wäre. Es iſt aber nicht nöthig, dieſes Butterfaß zu öffnen und es ſtille ſtehen zu laſſen, um zu ſehen, wie weit es mit

mit der Butter gekommen ſey. Dieſes muß der Schall ſchon ausweiſen, als welcher, bey dem Kommen der Butter, ganz anders iſt, als zuvor. So bald dieſer geänderte Schall vernommen wird, muß nicht angehalten, ſondern nur langſamer und ſachter gedrehet werden, wodurch die Scheidung der Buttertheile, und ihre Zuſammenbringung in Klumpen, vollendet wird.

3) Die in England erfundene Methode, den von der Weide oder Fütterungsart entſtehenden übeln Geſchmack der Butter zu vertreiben.

Es iſt bekannt, daß einige Oerter unter uns immer beſſer ſchmeckende Butter in die Städte bringen können als andre, und daher ſeit langer Zeit wegen der beſten Butter in gutem Rufe ſtehen. Es giebt gewiſſe Oerter unter uns, deren Butter für die ſchlechteſte gehalten wird, weil ſie von der Weide z. E. von dem unter den Gräſereyen des Feldes befindlichen Knoblauch einen unangenehmen Beyſchmack erhält.

Seitdem man in Niederdeutſchland angefangen hat, allerley Futterkräuter fürs Rindvieh zu bauen, um die Stallfütterung je mehr und mehr einzuführen, ſo findet ſich, daß beſonders der Klee, wenn er zumal allein gefuttert wird, der Butter einen gewiſſen ſo genannten etwas geilen Geſchmack zuwegebringt, den die einmal daran gewöhnten Eſſenden nicht eher und mehr unterſcheiden können, als wenn ſie die feine ſüße Butter, welche von Kühen iſt, die mit bloßen Gräſern, unter denen ſich kein Klee befindet, genähret werden, zur Stelle mit der erſt gedachten vergleichen, und ſie eine neben der andern koſten.

Die großen Waſſer- und Ringelrüben, der weiße und grüne Kohl und mehrere Vegetabilien können, wenn ſie ohne Vermiſchung mit gutem Heue, oder Gräſern, gefüttert werden, den Geſchmack der Butter auch ſehr verderben.

Wenn Milchkühe mit geſchrotetem Roggen oder Hülſenfrüchten gefüttert werden, ſo wird man einen gewiſſen ſtrengen Geſchmack der Butter nicht verkennen. Dagegen geſchrotenes Gerſtenmalz, den Milchkühen zum Futter und Getränke gegeben, die wohlſchmeckendſte Butter darreichet.

Ob man nun ſchon bey der Stallfütterung in Anſehung der künſtlichen Wieſen ſich helfen, und ſtatt des Klees Grasarten mit eben ſo gutem Vortheile erbauen kann, und wovon in dem Kapitel von der Rindviehzucht mit mehrern geredet werden ſoll, ſo kann es doch bey der Weide, worauf das Vieh gehalten wird, nicht geändert werden, wenn gewiſſe Pflanzen und Kräuter auf derſelben unter dem übrigen Graſe mit wachſen, und verurſachen, daß ein gewiſſer, davon in der Butter hervorſtechender eigener, Geſchmack die Oberhand behält, weßhalb denn ſolche Butter, wenn ſie zum Verkauf in die Städte gebracht wird, ſich in einem geringern Werthe befindet. Und was das ſchlimmſte bey dieſer Butter iſt, ſolches iſt dieſes, daß ſie als eingeſalzene Dauerbutter, von der Länge der Zeit ihren ſchlimmen Geſchmack nicht verliert, oder vermindert, ſondern ſo gar verſtärket. Ein gleiches geſchieht mit ſolcher Butter, wenn ſie in ſo genannte Schmelzbutter verwandelt wird.

Da nun manche Weideplätze in England nebſt den zuvor erwähnten Futterungsarten den guten Geſchmack der Butter ebenfalls ſo ſehr als bey uns herabſetzen, ſo hat dieſer Umſtand den berühmten D. Hales

les zu Verſuche geleitet, die Butter von einem übeln Geſchmacke zu befreyen.

In dem Wittenbergiſchen Wochenblatte, St. 37. vom Jahre 1768. wird aus den Philoſ. Tranſactions Vol. 49. p. 399. ff. Nachricht von einigen Verſuchen gegeben, die Milch den übeln Geſchmack zu benehmen, den ſie vom Futter der Kühe, als von den großen Rüben, Kohlkraute und anderm Herbſtfutter angenommen hat, welche Verſuche den D. Hales zum Urheber haben. In beſagtem Wochenblatte aber lieſet man, wie gedachter Engliſche Naturforſcher mittelſt des Luftblaſens die Milch gereiniget habe, daß wohlſchmeckende Butter davon erlanget worden.

Es iſt aber nicht bey den eigenen wohlgerathenen Verſuchen des D. Hales geblieben, ſondern man hat auch in den Haushaltungen vorgedachten Landes von der Erfindung Gebrauch gemacht, da man mittelſt eines ſo genannten Ventilators die Milch, bevor ſie die Sahne ſetzet, ausbläſet, daß die davon hernach erlangte Butter in einem reinen guten Geſchmacke befunden wird.

Die Maſchine zum Blaſen iſt ziemlich ſimpel, und ohne große Koſten anzuſchaffen. Sie wird ihrer Einrichtung und Gebrauche nach in der allgemeinen Haushaltungs- und Landwirthſchaftswiſſenſchaft folgender Geſtalt beſchrieben.

Es muß eine runde zinnerne Büchſe von ſechs Zoll im Diameter, und zwey Zoll tief, gemacht werden. Der Deckel derſelben muß in Löchern durchbohret werden; und dieſe müſſen etwas über einen Viertelzoll von einander abſtehen, und den zwanzigſten Theil eines Zolls im Diameter haben. Eine zinnerne Röhre oder Pfeife muß auf die Mitte des Deckels gelöthet werden, und in einiger Höhe hervorragen, um

das Ende einer langen zinnernen Pfeife zu tragen, durch welche die Luft in die Bůchſe geleitet, und durch deren Löcher ſie wieder durch die Milch herausgeblaſen wird. Dieſe zinnerne Bůchſe nun muß auf den Grund des Gefäßes geſetzt werden.

Die zinnerne Pfeife, die in die Röhre geht, hat etwas mehr als einen halben Zoll im Diameter, und zwey Fuß oder mehr in die Länge, nachdem das Gefäß tief iſt.

An die Spitze dieſer geraden Pfeife muß eine andere nach dem rechten Winkel angelöthet werden. Dieſe muß eben ſo dick ſeyn, wie die andere, aber nur ſechs Zoll in der Länge haben. Am Ende derſelben, welches offen iſt, muß eine lederne Röhre oder kurze Pfeife befeſtiget werden, alsdenn iſt die ganze Maſchine fertig.

Es iſt beſſer, wenn der Deckel tiefer, als die Bůchſe gemacht, und der Theil, der in dieſelbe geht, ausgehöhlet iſt. Dieſes macht, daß die Luftlöcher einen freyen Durchgang haben, und es muß auch noch an dem obern Rande deſſelben eine Reihe Löcher gemacht werden, wo die Luft nicht in die Bůchſe kömmt.

Jeder Zinngieſſer wird ein ſolches Inſtrument machen, und der unwiſſendſte Hausgenoſſe kann es gebrauchen. Der Grund worauf ſein Vortheil ankömmt, iſt dieſer. Der ůble Geſchmack der Milch iſt mit derſelben nur ſo leicht vermiſcht, daß er größtentheils weggenommen wird, wenn man die Luft in verſchiedenen Theilchen dadurch ſtreichen läßt. Und dieſes geſchiehet auf eine ſehr bequeme Art durch den jetzt beſchriebenen Ventilator.

Es wird aber dieſe zinnerne Bůchſe in die Mitte eines breiten Gefäßes geſetzt, worinn die Milch gegoſſen wird, und zwar ſo warm als ſie von der Kuh kömmt.

Die

Die zinnerne Pfeiſe muß in die Röhre geſteckt werden, die dazu gemacht iſt, und wenn ſie recht befeſtiget iſt, wird die Milch hineingegoſſen. Iſt nun die Büchſe auf dem Grunde wohl verwahret, ſo muß die Spitze eines gemeinen Blaſebalgs in die lederne Röhre geſteckt werden, und eine Perſon muß einige Zeit hindurch blaſen.

Auf dieſe Art geht die Luft durch. Sie wird durch die Stärke des Blaſens in die Pfeiſe hinunter gezwungen, geht wieder aus den Luftlöchern in der Büchſe heraus, und ſtreichet alſo in kleinen Streiſen durch die Milch.

Wenn die Milch einen geringen Beyſchmack hat, muß ſie ſo, wie ſie von der Kuh kömmt, in das Gefäß gegoſſen werden; ein Blaſen von vierzig Minuten wird ſie vollkommen ſüß machen. Wenn ſie aber einen ſehr üblen Geſchmack hat, ſo iſt die beſte Methode, ſie ſiedend heiß zu machen, und wenn man ſie alsdenn hineingegoſſen hat, mit dem Blaſen ſo lange fortfahren, bis der üble Geſchmack ſich gänzlich verlohren hat.

Nach dieſer Methode wird man zu aller Jahreszeit mit gehöriger Arbeit ſehr gute Butter aus übelſchmeckender Milch machen können. In dem letzten Falle aber muß man ſich wohl hüten, daß man die Milch in dem Gefäße nicht verbrenne, und ſie muß die ganze Zeit hindurch, da geblaſen wird, warm erhalten werden.

Es muß einige Vorſicht beobachtet werden, wenn man eine große Menge Milch bläſet, wegen des vielen Schaumes, welcher entſteht. Denn wenn zu heftig geblaſen wird, ſo tritt oben aus dem Gefäße Schaum heraus; daher muß man mäßig blaſen. Die Stöße müſſen nicht ſo geſchwinde gehen, daß eine Perſon dabey ſtehen kann, um die Blaſen zu brechen, und das Ueberſchaümen zu verhüten. Er wird zwar mehren-

theils etwas mehr Zeit hinweg nehmen, je langſamer die Stöße ſind, aber die Arbeit wird deſto beſſere Wirkung haben.

Das Stoßen mag nun langſamer oder geſchwinder geſchehen, und die Wirkung am Ende derſelben ſeyn, ſo muß doch die Hitze der Milch wohl beobachtet werden. Denn ſonſt, wenn der üble Geſchmack ſehr groß iſt, wird ihm durch keine Kunſt abzuhelfen ſeyn.

Noch kann es beſſer ſeyn, wenn die Milch geblaſen werden ſoll, um ihr den üblen Geſchmack zu benehmen, ſie vorhin mit etwas Waſſer zu vermengen. Dieſes muß im Sommer kalt, und im Winter warm ſeyn. Wenn aber die Milch heiß gemacht wird, ſo muß das Waſſer allemal warm ſeyn.

Man hat aus der Erfahrung gelernet, daß nach der gewöhnlichen Art zu Buttern, die Sahne ſich beſſer von der Milch ſcheidet, wenn man ein wenig Waſſer hinzuthut. Das Ganze wird dadurch dünner, und die Sahne trennet ſich leichter. Bey der Methode zu blaſen iſt es doppelt gut, es macht die ganze Maſſe der Milch dünner, ſo daß die Luft beſſer und freyer durch ihre Theile hindurch ſtreichet, und die Oberfläche der Milch ſchäumt auch nicht ſo ſehr. Man kann alſo ſtärker blaſen, und hat weniger Mühe. Die Sahne ſteigt darnach ſehr frey und gut.

Die Milch hat außer dem, was oben geſagt iſt, noch einen beſonders ſchlimmen Geſchmack, und folglich auch die Sahne und Butter, die davon gemacht wird. Dieſes iſt ein fauler häßlicher Geſchmack. Er kömmt daher, wenn die Kuh ſtehendes, faules und ſtinkendes Waſſer trinkt. Der Landmann ſollte das gar ſehr verhüten; denn es bringt nicht nur ſeine Milchkammer ſehr in Mißcredit, ſondern ſetzt auch die Geſundheit des Viehes in Gefahr. Hier muß man nun wiſſen, daß man dieſen üblen Geſchmack durch dieſe Methode des Durchblaſens

blaſens auch entfernen könne. Doch muß alle Milch dabey warm erhalten werden, und man muß das Blaſen eine Zeitlang fortſetzen.

In einigen Grafſchaften Englands macht man die Milch brühheiß, wenn man findet, daß ſie einen üblen Geſchmack hat, und rühret ſie ſo lange um, bis ſie wieder kalt iſt. Der Ventilator thut aber doch mehr und gewiſſere Wirkung.

Man muß es nicht unternehmen, ſtatt der Milch, die Sahne erſt durchzublaſen. Es läßt ſich bey der dünnen Milch leichter thun, als bey der dicken Subſtanz der Sahne. Die dicke Sahne wirft im Blaſen einen ſolchen Schaum auf, den man nicht zurück halten kann. Und was noch wichtiger iſt, die Materie, welche einen böſen Geſchmack macht, läßt ſich bey weitem ſo leicht nicht von der Sahne wegſchaffen.

Es iſt vorhin angemerket worden, daß die Zugabe des Waſſers zu der Milch dieſe Operation verkürzet und erleichtert, indem ſie die Milch verdünnert. Und aus dieſem Grunde muß man es ſchon verſtehen, daß es weit mühſamer und ſchwerer ſey, den üblen Geſchmack aus der Sahne erſt zu entfernen. Und ſo findet es ſich auch bey dem Verſuche ſelbſt. —

4) Das Waſchen der Butter.

Wenn die Butter aus dem Butterfaſſe genommen iſt, ſo wird zum Auswaſchen derſelben mit friſchen Waſſer geſchritten, um die darunter befindliche Buttermilch oder Molken heraus zu bringen, welche ihrer Dauer ſo wohl als dem Geſchmacke nachtheilig ſeyn würde.

Die Gefäße, deren man ſich zum Waſchen der Butter bedienet, ſind entweder große irdene glaſurte

Pfannen, oder theils Mulden, theils eigends ſo genante Butterwaſchfäſſer.

Letztere Gefäße ſind von Böttcherarbeit, und in großen Haushaltungen, wo viele Butter auf einmal gewaſchen wird, bey uns die brauchbarſten. Sie ſtehen auf drey Füßen oder verlängten Tauben, ohngefähr acht Zoll tief, und am Boden zwanzig bis dreißig Zoll übers Creuz weit, am Boden aber mit einem Zapfloche verſehen, um mittelſt aufgezognen Zapfens das zum öftern unrein werdende Waſſer von der durchgearbeiteten Butter bequem abzulaſſen, wenn neues aufgegoſſen werden ſoll.

Dieſe Fäſſer und Mulden werden vor jedesmaligem Gebrauche wohl ausgebrühet, und mit kalten Waſſer nachgeſpület und abgekühlet, ohne welchem Verfahren die aus dem Butterfaſſe genommene Butter ſich leicht anhängen, und das Holz ſchmierigt machen würde.

Es iſt unſtreitig der Reinlichkeit gemäßer, die Butter nicht mit den Händen auszuwaſchen, und ſich lieber dabey eines ſehr breiten, und mehr flachen als ſehr ausgehölten hölzernen Löffels mit einem kurzen Stiele zu bedienen, welchen man, wenn die Butter hart, oder ein großer Klumpen iſt, mit beyden Händen anfaſſen kann, um mit aller Kraft zu arbeiten.

Die zu waſchende Butter wird nach aufgegoſſenem friſchen Waſſer dünne auseinander, und wieder zuſammen, gearbeitet, um alle Buttermilch heraus zu bringen. Hiebey wird bey öfterer Wiederhohlung ſolcher Arbeit das alte Waſſer ab- und neues aufgegoſſen, bis man zuletzt ſieht, daß das Waſſer währenden Durcharbeitens der Butter darinn ſo klar und reine bleibt, als es zu Anfange hinein gegoſſen worden. Und hieran hat man das einzige Kennzeichen, daß die Butter genug ausgewaſchen und völlig reine ſey.

In

In der kalten Jahreszeit kann man ſich mit der zu ſteifen, und dem Durcharbeiten widerſtehenden, Butter leicht helfen, wenn man das Waſchen in einer eingeheizten Stube verrichtet, und die Butter von der Wärme in etwas geſchmeidig werden läßt, auch ſolches Waſſer aufgießt, wovon man die größte Kälte in der warmen Stube ablaufen laſſen. In heißer Witterung aber iſt das Butterwaſchen doch weniger vortheilhaft, indem die Butter allzu weich und ſchäumend wird. Dieſerhalb pfleget man wohl, wo Gelegenheit dazu vorhanden iſt, die Butter in einem ſchicklichen Gefäße, ehe ſie noch gewaſchen und zu Stücken formiret wird, ein paar Stunden zuvor in einem Brunnen abzukühlen, ſolches auch wohl mit den formirten Stücken nachher wieder zu thun, wenn die Milchkammern oder Keller zu warme Luft enthalten. Kann man ſeines Orts die Wahl zwiſchen weichen und harten Waſſer haben, ſo iſt das letztere beym Butterwaſchen an ſchwülen Tagen vorzuziehen. Die Butter wird darinn nicht nur ſteifer, ſondern auch unvermiſchter mit dem Waſſer. Man weis es aus andern Erfahrungen, wie ſchwer ſich hartes Waſſer mit Fettigkeiten vereinige, oder letztere darinn aufgelöſet werden.

Ein weſentlicher Punct iſt es noch bey dem Waſchen der Butter, daß ſie von allen etwanigen noch darunter befindlichen Unreinigkeiten gereiniget werde. Hier zeiget ſich nun die Reinlichkeit liebende Hausmutter von der beſten Seite, daß ſie durchaus nicht eher das Butterwaſchen beendige, bis ſie nach, und bey dem öfterſten Auseinanderarbeiten der Butter, nichts Fremdartiges mehr wahrnehmen oder finden kann. Sie hat daher ein Meſſer zur Hand, mit deſſen Spitze ſie allen vor Augen kommenden Unrath aushebet, und ſolchen an dem äußerem Rande des Waſchgefäßes abſtreichet. Eben dieſes Meſſer dienet dazu, daß damit in die Kreuz

und in die Queere durch die aus einander gebrachte Butter zum öfterſten durchgefahren werde, um alle, von den Kühen in der Milch des Ausſeihenes ungeachtet nachgebliebenen Haare herauszubringen, indem ſich ſolche an der Schneide des Meſſers anhängen, und damit ans Licht gebracht werden. Nichs iſt unanſtändiger bey der Tiſchbutter, als wenn Haare darinnen gefunden werden. Die Butter aus Irrland, auch manche aus Holland, wird in dieſem Stücke ſehr verwahrloſet gefunden.

5) Das Salzen der Butter.

Ohne Salz könnte uns die Butter gar nicht ſchmackhaft ſeyn, und es verſteht ſich von ſelbſt, daß das Salzen erſt vorzunehmen ſey, wenn die Butter ausgewaſchen worden, weil das Waſſer ſonſt die Salztheilchen wieder ausziehen würde.

Man hat aber bey dem Salzen der Butter zweyerley Abſichten; entweder die friſche Butter, die bald verſpeiſet werden ſoll, nur ſchmackhaft, oder auch ſelbige zur Dauer geſchickt zu machen. Im erſteren Falle wird ſie nur ganz mäßig, im zweyten Falle aber ſtark geſalzen.

In Niederdeutſchland hat man von den älteſten Zeiten her das Hälliſche und Lüneburger Salz zur Butter am beſten gehalten; weil beydes ſich dergeſtalt mit der Butter vermiſchet, daß in derſelben keine weiſſe Streifen, wie von manchen andern Salzen geſchiehet, geſehen werden.

Das Salzen der Butter ſelbſt geſchieht ſo, daß die Butter ganz dünne auseinander gebracht, mit dem Salze überall gleich mäßig überſtreuet, hierauf aber einige mal recht zuſammen und durch einander gearbeitet werde,

de, damit die Butter durchgängig den geſuchten Geſchmack erhalten möge.

Es iſt geſaget worden, daß friſch zu verſpeiſende Butter nur ganz mäßig, Dauerbutter aber ſtark geſalzen werde. In beyderley Fällen wird man aber das rechte Maas des Salzes zu wiſſen wünſchen.

Erfahrnen Hausmüttern darf über dieſem Punkte eben nichts geſaget werden, indem ſie ſich von ihrem Augenmaaſſe ziemlich richtig leiten laſſen. Jungen und nicht genug geübten Hausmüttern aber kann es doch dienlich ſeyn, wenn man ihnen ein ungefähres Verhältniß des Salzes zur Butter in die Hand giebt.

Die ſo genannte Tiſchbutter, oder diejenige, welche friſch bey den Mahlzeiten des Mittelmannes in Niederdeutſchland verſpeiſet wird, muß mit dem Salze eben ſo getroffen werden, daß letzteres im Geſchmacke gar nicht hervorſticht, und der ſüſſe Geſchmack der Butter nicht verdränget werde. Man will dieſe Butter völlig im Geſchmacke einer friſchen Nuß haben, obſchon einige Häuſer ſind, die einen mehrern Salzgeſchmack lieben und ſolchen bey ſich eingeführet haben. Wenn man ſich aber nach dem Geſchmacke der meiſten Häuſer des Mittelmannes unter uns richten wollte, ſo würde ein Nößel hälliſches Salz für zwanzig Pfund Butter ſchon mehr als hinreichend ſeyn. Für Häuſer aber, die den mehrern Salzgeſchmack lieben, würden auf eben ſo viel Butter anderthalb Nößel Salz das höchſte Maas ſeyn müſſen. Ich finde ſonſt, daß unſre alten Hausmütter den jüngeren das Verhältniß des Salzes zur Butter nach dem Gewichte angegeben haben, weil man freylich die Sache damit genauer beſtimmen kann; indem das Salz in einem Maaße bald locker bald dichter liegen kann. Erſtere nämlich gaben das Gewicht alſo an. Auf ein Pfund Butter müſſe ein bis anderthalb Loth Salz genommen werden. Zur

Geſinde-

Geſindebutter aber, ingleichen zur Dauerbutter vierzehen Loth Salz auf ſechs Pfund Butter gerechnet werden.

6) Die Bildung der Tiſchbutter.

Die Tiſchbutter, welche in die Städte zum Verkauf gebracht, oder im Hauſe ſelbſt verſpeiſet werden ſoll, wird in mehr oder weniger große Stücken vertheilet, und ihnen entweder eine runde, oder länglichte, Figur gegeben. Stücken Butter erſter Figur nennt man auch wohl Butterklümpchen, oder ſchlechthin runde Stücken, und die von der letztern, Butterwecken, oder lange Stücken. Beyderley Arten werden zu ein bis vier Pfunden und wohl darüber ausgebildet, je nachdem ſie zum Verkauf geſuchet, oder beym Selbſtgebrauche im Hauſe erfodert werden. Bey feyerlichen Mahlzeiten hat man die Butterſtücken, und welche nach der Mode länglicht ſeyn müſſen, von der größten Art. Die runden Stucke ſind bey dem gemeinen Manne mehr gebräuchlich. Aber die Butter in eigends dazu verfertigten Formen, als Löwen, Schafe, Hühner u. ſ. f. auszubilden, iſt für dem Tiſche des Mittelmannes unter uns längſt aus der Mode gekommen. Man findet heutiges Tages dergleichen Figuren hie herum nur noch auf dem Tiſche der gemeinen Bürger und Bauern auf Hochzeiten und Kindtaufen.

Es iſt nicht überall gebräuchlich, die einzelnen Stücke der Butter ſcharf abzuwägen, da das Augenmaas ſo ziemlich das Gewichte anzeigen kann. Die Formirung geſchieht erſtlich in dem Waſchgefäße der Butter, der Rundung, oder Länge, nach, worauf die Stücken eines nach dem andern auf einem naßgemachtem runden hölzernem Teller, oder auf einem von Porcellain oder Fayenze genommen, und mit einem

hölzer-

hölzernen, oder ſilbernen, Löffel überall nicht nur geebnet, ſondern auch ſchickliche Figuren damit eingedruckt werden, welches man gemeiniglich das Buntmachen der Stücken nennt.

Die ausgebildeten Stücken werden ſo fort in einem mit kaltem Waſſer angefüllten Zober, oder Eimer geſchüttet, um darin deſto ſteifer zu werden.

Das Einpacken der obbeſchriebener Weiſe formirten Stücken geſchieht aufs beſte in länglichten Körben, oder Kiepen, um ſie zum Verkauf nach den Städten zu bringen. Und damit die Butterſtücken nicht anhacken, oder ihre Form verlieren, ſo muß man in Waſſer eingetauchte Tücher von Leinewand darumſchlagen. Bey vielen Stücken aber die auf einmal fortgebracht werden ſollen, verfährt man alſo. Unten im Korbe wird ein naſſes Tuch ausgebreitet, auf welches ein Stück Butter neben dem andern hingeleget wird. Die erſte Lage wird ſodann mit einem zweyten Tuche bedecket, eine zweyte Lage von Butterſtücken bereitet, und nach ſolcher Art mit folgenden Lagen fortgefahren, bis der Korb voll iſt. An heißen Tagen werden auch wohl die Körbe mit friſchem Graſe an den Seiten ausgefüttert, damit die Butter deſto härter bleiben möge.

In manchen Häuſern, die keine zahlreiche Tiſchgeſellſchaft haben, und daher nur wenig Tiſchbutter verbrauchen, hält man ſich auch eigends ſo genannte Butterbüchſen von Steinguth, Fayence, oder Porcellain, weil ſich die Butter am längſten darin friſch erhält. Wenn dieſe Gefäße ausgebrühet, und in kaltem Waſſer abgekühlet worden, ſo wird friſche Tiſchbutter mit einem hölzernen Löffel ſo hineingedrücket, daß die Oberfläche eine runde hervorragende Wölbung vorſtelle, welche, wie die Butterſtücken, mittelſt eines Löffels, bunt gemacht wird. Dergleichen Butterbüchſen bringt man aber bey feyerlichen Mahlzeiten nicht

auf den Tiſch, ſondern, wie vorhin geſaget worden, lange große Stücken Butter auf Tellern oder Aſſietten, welche überdem noch mit Blumen garniret werden.

7) Das Einlegen der Butter.

In den meiſten Landwirthſchaften wird auch ein Vorrath von Butter zu ſolcher Zeit eingeleget, da ſie für die ſchmackhafteſte und beſte gehalten wird, und am längſten dauret. Dieſes iſt überall die ſo genannte Maybutter, an manchen Orten aber auch die ſo genannte Stoppel- und Krautbutter.

Die Maybutter hat auſſer ihrem beſten Geſchmacke und Farbe die meiſte Fettigkeit, welche machet, daß man weniger davon, als von andrer Butter in der Küche brauchet, um die Speiſen damit fett und weich zu machen. Aus dieſem Grunde iſt es denn ſehr rathſam, in den Haushaltungen ſo viel Maybutter aufzubewahren, als das Jahr hindurch zum Küchengebrauche erfodert wird.

Die mehrere Kraft zu fetten kömmt bey der Maybutter unſtreitig von den im Maymonathe ſich in der beſten Kraft befindenden Gräſern und Kräutern her, welche den Kühen alsdenn zur Nahrung dienen. Man muß aber die Butter in ihrer beſten Güte eben nicht blos nach dem Kalender auf die vier Wochen des Mayes einſchränken; auch die Butter im Junius iſt von gleicher Güte und Dauer, je nach Beſchaffenheit des Jahrganges, der erſten noch wohl vorzuziehen. Man nennt ſie aber doch auch Maybutter, weil die erſte gute Butter des Jahres mit dem Maymonathe ihren Anfang nimmt.

Stoppelbutter wird hin und wieder in manchen Orten die gute Butter genannt, wenn das Vieh, nach voll-

vollbrachter Aerndte erſt, aus Mangel andrer Weideplätze, auf die Aecker getrieben wird, worauf das Getraide geſtanden und abgeärndtet worden; um das unter den Kornſtoppeln befindliche öfters ſehr viele und gute Gras abzuweiden. Krautbutter nennt man aber diejenige Butter der Oerter, welche vielen weißen Kohl zur Unterhaltung des Viehes bauen, um ſolchen vom September an hauptſächlich die Milchkühe damit zu füttern. Dieſe Krautbutter dauret auch gut, ob ſie ſchon einen weniger guten Geſchmack als die Maybutter haben kann; wenn nämlich letztere nicht von Kühen iſt, die mit Klee gefüttert werden, wie ſolches bereits oben iſt berühret worden.

Die in der ſehr heißen Jahreszeit gemachte Butter pfleget man nicht einzulegen, weil ſie weniger dauret. Und die ſo genannte Winterbutter, welche von Kühen, die trockenes Futter genießen, erhalten wird, iſt weniger wohlſchmeckend und auch weniger daurend, weßhalb ſie auch nicht aufbewahret wird. Wenn aber die Kühe im Winter mit geſchrotenem Gerſtenmalze gefüttert und getränket werden, ſo wird man eine ſüßere und fettere Butter erhalten, welche auch zum Einlegen dienlich ſeyn kann; wie denn von der vorzüglichen Güte dieſer Butter gleichfalls oben mit wenigen iſt geſaget worden.

Die in hieſigen Ländern einzulegende Maybutter wird, wie vorhin geſaget worden, ſtark geſalzen, und ſie dauret gemeiniglich Jahr und Tag, wenn ſie reinlich gemachet worden.

Es wird aber die Dauerbutter ſo wohl in hölzernen als ſolchen Gefäßen, welche entweder gemeine Töpfe, oder Gefäße von Steinguth ſind, eingeleget.

Man hat ſo wohl Tonnen als kleinere hölzerne Gefäße zum Buttereinlegen, welche letztere Butterhoſen

ſen genannt werden. Letztere ſind in Sachſen ſehr gebräuchlich, beſonders die zum Verkauf gemachte Butter darin einzulegen. Es ſind ganze, halbe und Viertelshoſen. Eine ganze Butterhoſe ſoll zwölf **Dresdner** Meßkannen enthalten; und vier ſolcher Kannen ſind drey **Berliner** Kannen gleich.

Die in Töpfe gemeiner Art geſchlagene Butter kann leicht einen üblen Geſchmack von dem Thone der Töpfe gewinnen, indem das Salz, oder die ſo genannte Butterlake, die Glaſur losfrißt, daß ſich ein Thongeruch und gleicher Geſchmack in die darin befindliche Butter völlig hineinzieht.

Allen vorgedachten Gefäßen zur Dauerbutter ſind die großen Töpfe von Steinguth, mit zween Henkeln, vorzuziehen. Sie ſind ſichrer als die Butterhoſen, deren Holz vielmals der Butter einen kiehnichten Geſchmack mittheilet, auch die Butterlake ſehr einzieht.

Der Ort zur Aufbewahrung der eingelegten Butter muß ſo wohl kühl, als auch von reiner Luft ſeyn. Die Kühle des Orts dienet zur Dauer und zum unveränderlichem Geſchmacke der Butter. Eine reine Luft muß auch die Butter bey gutem Geſchmacke erhalten. Iſt die Luft, zumal in Kellern, anders beſchaffen, ſo wird der ſo genannte Kellergeſchmack völlig in der Butter ſeyn. Aus Mangel beſſerer Gelegenheit im Hauſe iſt ſodann kein ander Mittel den üblen Geſchmack abzuwenden, als die auf den Töpfen zu legenden Deckel genau mit Wachs zu verkleben, wie ſolches bey gleichen Umſtänden in Anſehung des Schmalzes im zweyten Bande der H. M. ebenfalls iſt angerathen worden.

Das Verfahren beym Einlegen ſelbſt iſt nicht überall gleich. Das gemeinſte iſt, die Butter, wie ſie geſalzen aus dem Waſchgefäße kömmt, ſo gleich einzulegen. Einige ſetzen die einzulegende geſalzene

Butter etwa noch drey Tage in den Keller oder Gewölbe bey, worauf ſie noch einmal umgearbeitet, ihr Streifichtes vertilget, und in ihre Aufbewahrungsgefäße feſte eingedruckt wird, und laſſen Salzwaſſer eine gute Hand hoch darauf ſtehen.

Andre verfahren ſo bey der Dauerbutter: daß ſie ſolche nicht auswaſchen, ſondern nur die Buttermilch wohl herausdrücken, ſie hierauf ſalzen, und in ſteinerne Töpfe drücken. Innerhalb acht Tagen zieht ſie ſich etwas zuſammen, und machet ſich vom Topfe los. Dieſen Zwiſchenraum füllet man mit ſtarkem Salzwaſſer, oder Salzlacke aus, welche von der Stärke ſeyn muß, daß ein Ey ohne unterzuſinken, darauf ſchwimmen kann. Man läßt dieſes Salzwaſſer einen Zoll hoch über die Butter gehen, damit ſie ſich lange friſch halten, und die Luft nicht an die Butter kommen möge. Es iſt aber wohl gethan, auch dieſe Butter ſo zu verdecken, daß auch keine Luft an die Lake kommen könne. Man will zu dieſer Einlegungsart die Butter vom Auguſt bis zum October am beſten halten.

Noch finden ſich Gegenden, in welchen auf dem Boden der Töpfe ein wenig Salz zu einer dünnen Lage geſtreuet wird, ehe die geſalzene Butter hineinkömmt, und wenn ſie hinein iſt, ſo wird noch eben ſo viel oben übergeſtreuet.

An vielen Orten **Englands**, wo häufige Butter in Tonnen geſchlagen wird, bohret man Löcher in die Butter, mit einem Stocke, von oben bis auf den Grund der Tonne, und nachdem eine ſtarke Salzlauge gemacht worden, gießt man ſelbige in einer gewiſſen Maaße über die Butter, und läßt ſie durch alle dieſe Löcher herunter laufen, welches viel dazu beyträgt, die Butter lange zu erhalten.

Es kömmt bey allen dieſen verſchiedenen Einlegungsarten der Butter nur darauf an, daß die Buttermilch durchs Auswaſchen, oder wenigſtens recht genaues Ausdrücken, wohl von der Butter getrennt werde. Je weniger nun dieſes geſchehen iſt, deſto geringere Dauer hat man von der Butter zu erwarten.

Fehlet es in **England** an friſcher Tiſchbutter, ſo wird ein Theil der Dauerbutter mit friſcher Milch durchgeſchlagen, und das Salz herausgewaſchen. Will man ſie zu Markte bringen, ſo ſchneidet man ſie in dünne Scheiben, um ſie ins Butterfaß zu legen, worin die Sahne zu friſcher Butter geſchlagen wird. Man thut eine gute Quantität hinein, und die Kunſt beſteht nur darin, die rechte Zeit zu treffen. Dieſe iſt, wenn die andre Butter anfängt zu kommen, ſonſt würde die Arbeit dadurch geſtöret werden. Aber ſo geht es recht gut mit der andern, und wenn ſie nicht zu lange aufbehalten worden, ſo kann ſie, wenn ſie mit der andern gewaſchen und zuſammen gearbeitet wird, für gute friſche Butter gelten.

8) Schmelzbutter, geläuterte Butter, Flößbutter.

Nächſtdem, daß die Butter durch das Einſalzen dauerhaft gemacht wird, kann ſie auch durch das Einſieden, da man ſie über gelindem Feuer zerſchleichen läßt, auf lange Zeit gut erhalten werden.

Die Schmelzbutter iſt in Oberdeutſchland, beſonders in Franken, Schwaben und Bayern am gebräuchlichſten, wo ſie in großen Gefäßen auf die Marktplätze kömmt, auch wohl zu Zeiten bis in unſre Gegenden gebracht wird.

Nicht-

Nichtkenner dieſer Schmelzbutter kaufen ſie eben nicht bey uns, da ſie doch, wenn ſie recht bereitet werden, von ſehr gutem Gebrauche zum Schmälzen der Gemüſe, oder Vorkoſten, auch zum Backwerke in dem Tiegel und der Pfanne iſt.

Daß man aber in Niederdeutſchland von der Schmelzbutter wenig hält, kömmt wohl daher, weil man von der May- und Krautbutter unter uns alles dasjenige erwarten kann, was die Oberdeutſchen mit ihrer Schmelzbutter zuwege bringen.

Die Köche in vornehmen Häuſern hier zu Lande trachten auch nicht ſonderlich nach der Schmelzbutter. Sie nehmen unſre eingelegte Butter faſt lieber, und waſchen ſie zum Backwerke gemeiniglich aus, wenn ſie das Salz herausbringen wollen. Hiernächſt ſind ſie ſehr geſchwinde mit Bereitung der ſo genannten abgeriebenen auch abgeklärten Butter zu manchem Küchengebrauche fertig, wie hievon im erſten Bande der H. M. zu finden iſt.

Unſre Hausmütter in Niederdeutſchland halten faſt durchgängig auf guten Vorrath von Maybutter, um ſo wohl ſelbige zum Backwerke, als zu andern Speiſen, zu gebrauchen, und ziehen ſie in vielen Fällen der friſchen Butter vor, da erſtere manche Suppen, Vorkaſten, Fleiſch- und Fiſchſpeiſen wohlſchmeckender machet. Sie verſtehen ſich darauf, in Anſehung ſolcher geſalzenen Maybutter die Speiſen mit dem Salzen ſo zu treffen, daß wenig oder gar kein Salz nachgeleget werden dürfe. Sie werden z. B. beym Kochen der ſo genannten Butterfiſche nicht nöthig haben, Salz nachzulegen, es wäre denn, daß man bey ſolcher und andern Speiſen den hochgeſalzenen Geſchmack mehr liebte.

Vielleicht hat die Schmelzbutter in den Häuſern des Mittelmannes unter uns darum ſo wenig Eingang

gefunden, weil ſie öfters nicht recht bereitet worden, da das Schmalz ganz mürbe, zerreiblich wie Mehl, eines widrigen Geruchs und Geſchmacks wie Talg, auch wohl von grünlicher Farbe gefunden wird. Entweder iſt eine ſo üble Beſchaffenheit ſolcher Schmelzbutter eine Folge der Unwiſſenheit oder der Betrügerey; da ſie mit Fleiß nicht recht gereiniget worden, um keinen Abgang am Gewichte oder Maaße, folglich nicht wenigern Profit zu haben.

Es kann aber dem ungeachtet auch unſern Gegenden in mancher Abſicht doch ſehr rathſam ſeyn, Schmelzbutter, wenn ſchon nicht zum Verkauf, doch zu eigenem Gebrauche zu haben; wenn man ſchon von der Maybutter nicht abgehen kann noch will. Denn es iſt nicht zu läugnen, daß wohl gemachte Schmelzbutter nicht länger als unſre eingeſalzene Butter dauren ſollte. Und was die Hauptſache iſt, ſo kann man ſeine Winterbutter, welche zur Dauerbutter bekannter maaßen ſonſt nicht dienlich iſt, in Schmelzbutter verwandeln, wenn man keinen vortheilhaften Abſatz in ſeiner Gegend davon machen kann. So finden ſich auch hin und wieder Perſonen, welche keine Butter anders als geſchmolzen eſſen können. Dieſe finden bey der Schmelzbutter auf lange Zeit ihre Rechnung.

Es ſind aber die verſchiedenen Bereitungsarten der Schmelzbutter in der Hauptſache ſich ziemlich gleich, und man will deßhalb hier nur einige, als die beſten, beybringen.

Die gemeinſte Weiſe, Schmelzbutter zu machen, hat folgende Vorſchrift. Setzet einen kupfernen, inwendig verzinnten, Topf ans Feuer, laſſet die Butter darinn bey ganz gelinder Hitze zergehen, und zuletzt ein ganz wenig aufſieden, bis ſich die Butter läutert und helle wird wie ein Oel. Nehmet ſodann den Schaum oben ab, gießet das Lautere, wenn es ſich ein wenig ab-

gekühlet hat, in einen ſteinern Topf, oder ein hölzernes Gefäß, durch ein ſauber Tuch, ſehet aber zu, daß ihr im Abgießen das Milchigte und Unreine, welches ſich auf dem Boden geſetzet hat, nicht aufbuttert, und verwahret das reine abgegoſſene lautere Schmalz an einem kühlen Orte.

Nach einer andern Vorſchrift ſchmelzet man alſo die Butter. Man thut ungeſalzene Butter in einen meſſingenen, oder eiſernen, Tiegel, oder Pfanne, ſo viel man ſchmelzen will; macht unter dem Tiegel ein nicht ſtarkes Feuer von Kohlen; ſo, daß die Butter eben ſchmelzen kann, ohne daß eine helle Flamme hervor kommen müſſe. Iſt die Butter geſchmolzen, ſo ſetzet ſich oben ein Schaum, welcher einen Theil der Unreinigkeiten der Butter ausmachet, dieſer wird abgeſchöpfet, und in ein beſonderes Gefäß gethan. Das Gröbſte von den Unreinigkeiten ſetzet ſich in der Pfanne zu Boden, und kann mit dem Schaume in das Aufbewahrungsgefäß häuslicher Fettigkeiten, zum Seifekochen, gebraucht werden. Wenn die Butter bey der gelinden Hitze ganz zergangen, hell und klar geworden, ſo nimmt man ſie vom Feuer weg, und läßt ſie in der Pfanne kühl werden; worauf ſie in ſteinerne Gefäße gegoſſen wird, in welchen ſie zuſammen gerinnt, und nebſt der Härte eine gelbe Farbe annimmt.

Eine dritte Vorſchrift, die Butter zu ſchmelzen, hat dieſes zur Hauptſache, daß von der zu ſchmelzenden Butter nichts abgehen möge. Es wird nämlich ein Achtel- oder Virtelmaas Waſſer in die Pfanne gegoſſen, und die Butter über gelindem Kohlfeuer mit einem hölzernen Löffel wohl umgerühret. Dieſes dienet nun dazu, daß 1) von der Butter nichts abgeht, 2) das Schmalz wie ein Spiegel helle wird, und 3) die Schmelzbutter beſtändig einen guten Geſchmack behält.

Wenn dieſes Schmalz vom Feuer weggenommen worden, läßt man es ein wenig abkühlen, und rühret es wohl um, ehe man es in die Töpfe oder Gefäße zum Aufbewahren gießt. Durch dieſes Verfahren wird das Schmalz recht zähe, behält beſtändig ſeine gelbe Farbe, und läßt ſich ziemlich lange aufheben.

Wollte man das Schmalz gleich vom Feuer heiß in die Aufbewahrungsgefäße gießen, ſo würde es ganz mürbe, leicht zerreiblich wie Mehl, und eines widrigen Geſchmackes und Geruchs, z. E. wie altes ranzichtes Fett, oder Talg werden, auch wohl eine grünliche Farbe annehmen, und gar nicht lange dauren.

Die letzt beſchriebene Schmelzbutter wäre nun von der Winterbutter am beſten zu machen, welche, wenn ſie nach den andern Vorſchriften verfertiget wird, den allermeiſten Abgang verurſachet. Sie wäre am beſten für den Geſindetiſch entweder allein aufzuſetzen, oder ſie mit dem Fette von ausgeſchmolzenem Specke, oder Nierentalge zu vermengen, wenn zur Sommerszeit etwa an dieſem oder jenem Orte das Zubrod, aus Mangel der friſchen Butter, knapp geworden ſeyn kann. Das Zuſammenſchmelzen aber dieſer Schmelzbutter mit Schweineſchmalz muß erſt zur Zeit der Verſpeiſung, in nicht allzugroßer Quantität, geſchehen, damit dieſe Compoſition keinen Abſchmack gewinne.

Eine ſehr gute Bereitungsart der Schmelzbutter iſt noch dieſe, und wodurch man mit weniger Mühe und ohne ſonderlichem Zeitverluſte die in ſteinerne Töpfe eingelegte Butter in Schmalz verwandelt.

Man nehme einen ſteinernen Buttertopf, darein die Kaufbutter ſchon lange eingeſchlagen geweſen, und ſteche oben ein wenig heraus, damit er nicht zu voll bleibe. Man ſetze ihn in ein irden Gefäß, worinn ſchon ſiedendes Waſſer befindlich iſt, mit ſelbigem aber über ein gutes Kohlfeuer ohne Flamme, und laſſe die

Butter

Butter in dem Steintopfe nach und nach darinne ganz zerſchmelzen, und etwa ein paar Queerfinger tief einſieden.

Die Butter muß eine Weile ſieden, und man muß, wenn ſie ſchäumet, den Schaum fleißig abnehmen, ſolchen in ein abſonderliches Gefäß thun, damit man dieſe Materie hernach zuſammt dem Unrathe, welcher ſich endlich auch zum Theil in den Steintopf zu Grunde ſetzet, noch abſonderlich von neuen ſchmelze, oder ſonſt etwa zur Geſindeſpeiſung brauchen könne.

Dieſe ſich ſo reinigende Butter fängt in ihrem Steintopfe darauf endlich an, bey geſchwächtem Kohlfeuer, oben etwas zu gerinnen, und alsdenn muß man ſie ſogleich in einen andern reinen Steintopf, oder in ein hölzernes Gefäß gießen. Man läßt ſie ſodann abkühlen, und kann ſie darnach entweder nur feſte zudecken, oder ein Papier darüber breiten, nnd ſolches mit einer Scheibe Wachs übergießen. Man hebt ſie in einer kühlen und luftigen Kammer auf, bis man ſie braucht; jedoch muß man jedesmal den Topf wiederum wohl geſchloſſen zudecken, wenn etwas ausgeſtochen wird. Es hält ſich dieſe Schmelzbutter ſolchergeſtalt Jahr und Tag, und bleibt allezeit friſch, balſamiſch und wohlſchmeckend, wird aber nicht leicht thranigt, oder talgicht, oder wie ein Fleiſchſchmalz, vielweniger aber riechend. Städtiſchen Einwohnern iſt dieſe Bereitungsart der Schmelzbutter ſehr anzurathen, wenn ihnen gute eingelegte Butter zur Hand kömmt, oder ſie haben ihre Steintöpfe in bekannte Häuſer aufs Land geſchicket, um ſich ſolche mit Butter in der beſten Zeit anfüllen zu laſſen.

Will man aus dieſer ſo zubereiteten Schmelzbutter ſogleich friſche Butter auf den Tiſch machen, ſo bedarf man nur nach Proportion der Maſſe, die man eben auffetzen will, ein wenig friſche und ſüße Sahne nehmen, ſolche hinzu thun, damit ein wenig durcharbeiten, oder zerſchlagen, hierauf aber Butterſtücken bilden,

bilden, die ſogleich aufgeſetzet werden können. Es iſt beſſer, dieſe gemachte Butterſtücken bey der Durcheinanderarbeitung mit der friſchen Sahne zu ſalzen, als ſolche ungeſalzen auf den Tiſch zu bringen, damit ſich die Tiſchgeſellſchafter ſelbſt viel oder wenig Salz aufſtreuen mögen. Man wird übrigens dieſe renovirte Butter von ganz gutem Geſchmack finden.

Bey Aufbewahrung aller Schmelzbutter kömmt es darauf an, daß ſie an dem rechten Orte gehalten werde. Iſt der Ort allzufeuchte, ſo kann ſie leicht ſchimmlicht werden; iſt er aber zu warm, ſo wird ſie leicht zerfließen, hievon aber abgeſchmackt werden. Iſt keine kühle Kammer im Hauſe, und man iſt in der Nothwendigkeit, die Schmelzbutter in ſehr feuchten Kellern zu halten, ſo muß man die Steintöpfe, wie es letztere Vorſchrift beſaget, mit einer übergegoſſenen Wachsſcheibe verwahren, oder welches noch beſſer iſt, einen genau paſſenden, und dazu eigends gemachten ſteinernen Deckel auflegen, und den Rand mit Wachs zukleiben, oder gar verpichen. Lehm oder Thon taugen nichts, weil ſie die Feuchtigkeit an- und einziehen, und ſolche in das Schmalz durchlaſſen.

Endlich hat man noch eine Vorſchrift, von der man behaupten will, daß die darnach bereitete Schmelzbutter ſich an die zehen Jahre halten ſoll. Hier iſt ſie:

Man wäſchet friſche Butter von der beſten Jahreszeit wohl aus, leget ſie in ein Gefäß von Stein oder Porcellain, ſetzt es in einen Keſſel mit Waſſer ſo, daß das Waſſer auſſerhalb höher ſtehe, als die Butter im Gefäße. Dieſes deckt man mit etwas ſchwerem zu, daß weder Waſſer noch Unreinigkeiten hineinkommen mögen. Hierauf leget man Gluth und heiße Aſche unter den Keſſel, daß das Waſſer nach und

nach laulicht, und erſt nach drey Stunden milchwarm werden könne.

Bey dieſer Wärme (aber ja nicht heißer) läßt man es vier Stunden lang. Die Butter ſchmelzet allmälig, ſetzet alle zähe und ſchleimigte Unreinigkeiten ab, und wird ſo klar wie das helleſte Baumöl. Man nimmt ſie dann aus dem Waſſer, ſetzet ſie kühl, klopfet ein Weilgen daran, daß ſich die Unreinigkeit vollends zu Boden ſetze; gießt ſie hierauf durch eine reine Leinewand in das Gefäß, worin ſie bleiben ſoll, und worin ſie auch bald erhärtet.

Hat man nun hievon die beſte und reinſte Butter, ſo kann man ſie auch zu friſcher Tiſchbutter machen, wenn etwas friſche ſüße Sahne damit zuſammengeſchlagen und gearbeitet wird. Man hat ſodann recht wohlſchmeckende Butter, welche friſch gemachter ſüßer Butter nahe, oder ganz gleich, kömmt.

Was übrigens in dieſem Abſchnitte von der Butter geſaget worden, ſolches betrift die Butter von Kühen. Es wird vieler Orten auch Schafbutter gemachet. Ihre Verfertigung fällt in die heiße Jahreszeit meiſtens hinein, nachdem die Lämmer etwa gegen das Ende oder um die Mitte des Brachmonaths von den Müttern entnommen und abgeſetzet werden. Sie iſt gemeiniglich ſehr weiß und ſchwammicht oder locker, und bey weiten nicht ſo wohlſchmeckend als die Butter von Kühen. Sie iſt daher auf dem Tiſche des Mittelmannes gar nicht in Achtung, und iſt allein die Speiſe des Geſindes, oder des gemeinen Mannes. Sie taugt auch nicht zum Einlegen, und muß friſch verſpeiſet werden. Es wäre aber doch beſſer, den Schafen die Milch zu laſſen, um deſto größere und dauerhaftere Lämmer zu erziehen. Dieſerhalb iſt auch das Melken der Schafe in manchen Ländern verboten.

C. Käſe.

C. Käſe.

Wir haben in Niederdeutſchland hin und wieder Butter, welche von gar keiner ausländiſchen in Anſehung ihrer Güte übertroffen wird. Mit dem Käſe aber iſt es ganz anders. Unſre Käſe kommen lange nicht jenen ausländiſchen bey, welche eben deswegen uns ſo häufig zugeführet werden. Dergleichen ſind überhaupt die Holländiſchen Käſe, beſonders der Teſſeliſche, Edammer, Emder, Limburger, Leidniſcher Kümmelkäſe, Schweizer auch Schwediſcher Käſe, welcher letztere gemeiniglich ſehr groß und viereckicht iſt, daß kaum ein Mann einen Käſe tragen kann; wie man denn aus der Geſchichte weis, daß die Königin Chriſtina einen ſo großen Käſe dem Könige in Frankreich zugeſandt, daß ein Reuter mit einem Pferde ſich darauf hat herum tummeln können, und zu ſeiner Fortbringung zu Waſſer ein eignes Fahrzeug iſt erbauet worden.

Daß aber unſre Käſe noch nicht den Ruhm der ausländiſchen haben erlangen können, kömmt wohl daher, daß unſre Viehzucht in Deutſchland noch nicht ſtark und zureichend genug iſt, unſre Volksmenge mit einländiſcher Butter zu verſorgen, weßhalb uns auswärtige Länder mit ihren Producten der Viehzucht immer noch zu Hülfe kommen müſſen. Dieſerhalb nun haben wir es gar nicht darauf anlegen können, Süßemilchkäſe, dergleichen die obbenannten ausländiſchen ſind, zu verfertigen; wir ſind froh, nur ſo nothdürftig unſre Tiſchbutter aufzubringen, und hiezu alleine unſre Sahne anzuwenden. Hat ja manches Haus Süßemilchkäſe gemacht, ſo iſt noch nichts allgemeines daraus geworden; beſonders wenn man es nicht genug verſtanden hat, wie nach Art der Ausländer damit umgegangen werde. Und wenn man nur eine

einzige Methode gewußt hat, ſo hätte man mehrere wiſſen und verſuchen ſollen; da bald dieſe, bald jene, unſrer Milch angemeſſener ſeyn kann, wie es mancherley Verſuche zu Tage legen.

Es läßt ſich in dem Brandenburgiſchen ſo wohl als im Sächſiſchen dazu völlig an, daß man die Rindviehzucht in der Stärke betreiben werde, damit es fernerhin unnöthig ſeyn möge, ſein Geld Ausländern für fettes Rindvieh, Butter und Käſe hinzugeben. Die immer allgemeiner werdende Stallfütterung, der Anbau künſtlicher Gräſer, die Urbarmachung naſſer, und der Ueberſchwemmung ausgeſetzter Weiden. Alles dieſes ſind nahe Vorboten daß wir die Producte des Thierreiches künftig von uns ſelbſt nur allein hernehmen werden.

In dem gegenwärtigem Unterrichte wird man die bekannteſten Verfahrungsarten der Holländer und Engländer, bey denen bisher die beſten Käſe angetroffen werden, beybringen. Man wird zugleich einige Methoden beſchreiben, Sauremilchkäſe, die bisher nur allein unter uns gemachet werden, auf mancherley Weiſe zu bereiten.

Man denke aber ja nicht, daß es der Kürze halber beſſer ſeyn würde, nur eine einzige Methode Käſe zu machen, in dieſer Schrift beyzubringen. Man muß die beſten wiſſen, um eine nach der andern ſeines Orts zu verſuchen. Denn im Käſemachen ſind wir noch gleichſam Kinder in Vergleichung mit den Engländern und Holländern; und es paſſet immer die eine Methode zu unſrer Milch beſſer, als die andere.

Daß aber der Unterſchied der Milch eine ſo große Verſchiedenheit der Käſe zuwege bringe, ſolches läßt ſich ſchon gleichſam ohne eigene Verſuche von forne her einſehen. Der Holländiſche Käſe ſchmecket anders als der Engländiſche. Und unter den Holländi-

ſchen

ſchen Käſen iſt auch noch ein Unterſchied. **Edammer**, **Frieslånder**, **Limburger** u. ſ. f. ſind im Geſchmacke wohl zu unterſcheiden. In **England** iſt der Cheſterkåſe der beſte, und wenn er anderswo daſelbſt nachgemacht wird, ſo iſt er nicht ganz im Geſchmacke des erſtern. Ein Englåndiſcher Wirth ſoll uns hierůber belehren, wenn er folgendermaßen in der **allgemeinen Haushaltungs - und Landwiſſenſchaft** ſich ſo vernehmen låßt.

Ich war vor einigen Jahren ausdrůcklich in der Abſicht nach **Cheſter** gereiſet, um an Ort und Stelle alles anzuſehen, und zeichnete mir alle Handgriffe auf, um ſelbſt den Verſuch anzuſtellen.

Ich bediente mich zu Hauſe beym eigenen Verſuche, den Cheſterkåſe zu machen, der ſorgfåltigſten Leute, und ſahe alles ſelbſt nach.

Der erſte Verſuch gerieth nicht; und ich machte noch einen; nach dem zweyten einen dritten; und da ich ſehr darauf erpicht war, ſtellte ich mehr Verſuche an, als ein kleiner Mann wohl ſollte. Denn ich fand am Ende, daß ich Steine ohne Stroh machen wollte, da meine Materialien nicht tůchtig waren.

Ich ſahe damals nicht ſo gut ein, als hernachmals aus Erfahrung, daß der Cheſterkåſe gewiſſermaßen auf die Cheſterweiden gånzlich ankômmt. Es war klar, daß das Futter ein ſehr wichtiger Punct war, und da es nur mit der Milch von einer Weide fehl ſchlug, verſuchte ich es mit der Milch von einer andern, und gieng alle Weiden, und einige benachbarten durch; aber es gerieth bey keiner. Die eine war zu geil, und die andere zu mager; keine einzige erreichte die vortrefliche Fettigkeit der Cheſterweiden.

Wenn der Landmann ein fettes, kurzes und ſůßes Gras hat, mit vielen Blåttern, und wenig geiles Kraut darunter, ſo wird es ſich der Můhe verlohnen, einen

einen Verſuch zu machen. Er bediene ſich der beſten Zeit dazu, und mache ſeinen Verſuch in der erſten oder zweyten Woche des Junius, welches die Zeit iſt, wo der beſte Käſe in Cheshire gemacht wird; und wenn er dieſen Verſuch mit aller gehörigen Sorgfalt nach den angegebenen Regeln gemacht hat, und es damit nicht fort will, ſo muß er ſeine Hoffnung aufgeben; geht es gut, ſo kann er reich werden.

Andere haben es mit eben ſo wenig Fortgang als ich ſelbſt verſuchet; allein alles, was ſich daraus erweiſen läßt, iſt, daß wir noch keine Weiden gefunden haben, welche ſo gut ſind, als die in Cheshire; allein das iſt kein Beweis, daß wir ſie nicht finden werden.

Das Unglück bey den Käſen, welche man anderer Orten nach Art der Cheſterkäſe machet, beſteht darinn, daß ſie nicht zuſammenhalten wollen (die Cheſterkäſe kommen nach ihrer Ausbildung acht Tage lang in eine Salzlauge, darinn nicht alle Käſematerien gleich gut zuſammenhalten) und wenn ſie ihre Conſiſtenz (Zuſammenhaltung) verlieren, ſo verderben ſie bald. Der größte Vortheil der Weiden in Cheshire iſt der, daß ſie eine Milch geben, welche zugleich ſehr fett, und gekäſet ſehr feſte iſt; welches die beyden Hauptſachen ſind, worauf die Feſtigkeit und Schönheit dieſes Käſes ankömmt. —

Aus dieſem Berichte eines Engländers erſieht man nun, daß die Art des Futters ſowohl als die Jahreszeit bey der Nachahmung dieſer oder jener Käſeart ſehr in Anſchlag kommen. Und da der Engländer gar nicht die Hoffnung aufgeben will, nicht einſt auch Weide oder Futter zu finden, das dem in Cheshire gleich iſt, um hievon gleiche Käſe machen zu können, ſo iſt uns bey der Stallfütterung in unſern Landen die Hoffnung auch nicht benommen, dieſe oder jene Käſeart auch einſtens gut nachzumachen. Wir müſſen nur unſre

unſre einheimiſche Gräſereyen verſuchen, wenn der Klee untauglich befunden wird. Unter unſern einheimiſchen Gräſern werden bisher die beſten verkannt, welche wir anſäen, und in mancher Abſicht vortheilhafter als die verſchiedenen Kleearten anbauen könnten.

Unſre einheimiſche Sauremilchkäſe ſind von ſehr ungleicher Güte und verſchiedenem Geſchmacke, wie es vielen nicht unbekannt ſeyn muß; da einige derſelben von einer deutſchen Provinz in die andre auch wohl verſchickt oder verfahren werden. An meinem Orte hat etwa vor achtzig Jahren die Frau eines Predigers angefangen große Käſe von vier bis zwölf Pfund zu bereiten. Man iſt bey dieſer Bereitungsart geblieben, und hat gefunden, daß die Kleefütterung ganz andre Käſe zuwege gebracht hat. Gute Gräſereyen aber haben die beſte Wirkung bey letztgedachter Käſeart, und in Anſehung der Jahreszeit ſind das die beſten, welche nach dem Ende des Aerndtemonaths, und beſonders von Kühen gemacht werden, welche altmelke ſind, deren Milch mehr fette und feſte Käſematerie enthält, als die von friſchmelken Kühen. Da dieſe Käſe von beſonderer Güte ſind, ſo erlangten ſie ſolchen Ruhm, daß ſie auf die Tafel König Friedrich Wilhelms kamen, welcher gern und mancherley Käſe aß. Man hat gefunden, daß eben dieſe Käſe in benachbarten Provinzen, blos um der verſchiedenen Weide willen, ganz anders, der Güte und Geſchmacke nach, ausfallen. Denn die Wirthinnen, welche hieſelbſt den gedachten Käſe an Ort und Stelle gut gemachet, haben ihn, wenn ſie in andre Provinzen gekommen ſind, nicht mehr in dem rechten Geſchmacke ausbringen können. Dagegen haben die Mägde, welche vordem hieſelbſt in Dienſten geweſen, wenn ſie als Bäuerinnen ein paar Meilen von hier weg verheirathet worden, ſelbigen Käſe, und den ich in der Folge Zaucherkäſe

nennen

nennen will, ganz vollkommen bereitet. Ein Beweis alſo, daß Weide und Futter einen Haupteinfluß auf dieſe oder jene Käſeart haben, und daß man es unternehmen müſſe, wenn die eine Art nicht gerathen will, die andre, dritte u. ſ. f. nachzumachen, oder bey der Stallfütterung, bey dem Anbau künſtlicher Wieſen, oder Weideplätze, bald dieſe bald eine andre Gras- oder Pflanzenart zu verſuchen, bis man die ſeines Orts vortheilhafteſte gefunden hat, um dabey nun zu beharren.

Ehe ich aber zum beſondern Unterricht des Käſemachens gehe, muß ich noch eine Haupteintheilung der Käſe vorangehen laſſen, um aller Verwirrung vorzubeugen. Es iſt nicht unbekannt, daß in unſern Landen die Käſe gar verſchiedene Namen führen. Man heißt ſie bald Quarkkäſe, bald Brühkäſe, Pottkäſe u. ſ. f. von ſaurer Milch, die von ſüßer Milch aber, theils Lab- theils Sahne- oder Rohmkäſe. Ich will die Käſe nur in zwey Hauptabtheilungen bringen, und ſie überhaupt als Süßemilchkäſe, und als Sauremilchkäſe betrachten, wobey noch eine vermiſchte Art mit unterkömmt, Käſe nämlich, welche von beyderley Art der Milch etwas haben, derer aber nur beyläufig mit erwähnen will.

1) Süßemilchkäſe.

Die Holländiſchen Käſe, ſind unter den ausländiſchen die gangbarſten, deren in Deutſchland des Jahres gar leicht einige tauſend Centner verthan werden können. Sie ſind Süßemilchkäſe, und ich habe einige geſehen, welche hie zu Lande nachgemachet worden; allein ſie waren theils ſo zähe oder lederartig, daß ſie mit Mühe zerkauet wurden, theils aber ganz krümelicht und ſchlechtſchmeckend, da es ſonſt die

Haupteigenſchaft Holländiſcher Käſe ſeyn ſoll, daß ſie wie Butter im Munde zerſchmelzen. Der Fehler dieſer ſo ſchlecht gerathenen Käſe liegt entweder darin, daß man die rechten Handgriffe der Holländer bey dieſer Art von Käſen nicht recht weis, oder daß man einem Theile der Milch die Sahne abgenommen, und ſie mit andrer ſüßer Milch hierauf vermengt gehabt, indem, wie oben geſaget worden, unſer Land noch immer Mangel an genugſamer Butter und alſo auch der Sahne hat. Sind dieſe gedachten Fehler aber nicht begangen worden, ſo liegt es entweder an der rechten Jahreszeit, die man nicht in acht nimmt, indem die Frühjahrsmilch bey den Holländern für die beſte zum guten Käſe geachtet wird, da die Milch vom ſchlechten, und vielleicht gar ſauren und nicht ſüßem Heue ſehr krümelichte, oder zähe Käſe geben muß. Und wenn etwa die Frühlingsweide die ſchlechten Käſe gegeben hat, ſo muß man auf ihre Verbeſſerung Rückſicht nehmen.

1) Vorſchriften den Holländiſchen Käſe zu machen.

Eine längſt bekannte Vorſchrift den Holländiſchen Käſe zu machen iſt dieſe:

a) Es wird friſche Milch bey oder über dem Feuer laulicht gemacht, ſodann in einem hölzernen Zober geſchüttet, in zehen Kannen, (Maas, oder Quart) Milch ein Eßlöffel voll Spiritus Salis (Salzſpiritus) gethan, und zwar von dem recht ſcharfen, indem der minder ſcharfe nicht genug Wirkung beweiſet. Dieſer Spiritus wird mit einer hölzernen langſtielichten Kelle unter die Milch wohl herum gerühret, wovon ſie gerinnet, hierauf aber durch reine Tücher von Leinewand

oder Haarſiebe gegoſſen, damit das Wäſſerichte, oder die Wadike, (Molken) völlig ablaufen möge.

b) Die zurückgebliebene Käſematerie wird in eine Mulde, oder anderes hölzernes Gefäß geſchüttet, klein zerbröckelt und geſalzen. Wollte man den **Leidenſchen** Kümmelkäſe haben, ſo müßte der Kümmel, oder ein andres beliebiges Gewürze nun auch angethan, und mit dem Käſe überall vermenget werden, damit an einer Stelle nicht zu viel, an der andern aber zu wenig ſey. Nach dieſer Verrichtung wird noch etwas Spiritus Salis darunter geſprenget, und die Maſſe mit den Händen recht durch einander gearbeitet.

c) Nun wird die wohl unter einander geknätete Materie in kleine Fäſſer oder Formen geſchüttet, wohl gepreſſet, hierauf aber im Käſekorbe (ein bekanntes, oben, oder ganz bedecktes Gerüſte mit zwey oder mehrern Fächern, zu Treugung der Käſe) getrocknet. Man vermeynet, der zur Gerinnung gebrauchte Spiritus Salis verhindre es, daß die Käſe keine Made bekommen. Es ſtünde aber bey andern Säuren aus dem Mineralreiche z. E. mit Vitriolſpiritus auch noch zu verſuchen; da überhaupt eine jede Säure die ſüße und laulichte Milch zum Gerinnen bringen kann.

Eine zweyte Vorſchrift, den Holländiſchen Käſe zu machen, iſt vor einigen Jahren in den Braunſchweigiſchen Anzeigen mitgetheilet worden; ſie enthält folgende Handgriffe:

a) So bald die Milch des Morgens, oder des Abends, den Kühen abgezogen iſt, ſeiget man ſie in eine Budde (Tubbe) oder Faß. Einige pflegen die Morgen- und Abendmilch zuſammen

zu gießen; man thut aber am beſten, daß man jedesmal einerley Milch nimmt.

b) Die Milch muß, indem ſie eingegoſſen wird, lauwarm ſeyn, ſo wie ſie eben vom Viehe gemolken iſt. Iſt ſie nicht mehr warm, ſo muß ſie an gelindem Feuer lauwarm, aber nicht heiß gemachet werden, ſo daß ſie ihren natürlichen Grad der Wärme wieder erhält.

c) Unter die lauwarme Milch wird, nach Proportion der Vielheit der Milch, ein Löffel oder Theeköpſchen voll Lab gethan, damit die Milch hievon gerinnen möge, und Käſe und Wadike in dem Gefäße von einander geſchieden werden.

d) Die Wadike wird abgegoſſen, und der zuſammen gelaufene Käſeteig alsdenn dreymal nach einander, ſo daß man jedesmal eine halbe Stunde darzwiſchen wartet, feſt durch die Hände gerungen, oder nach Holländiſchem Ausdrucke geknifſen, damit ſich die darin noch befindliche Wadike herausdrücket.

e) Hierauf wird der Käſeteig in eine dazu gemachte beliebige entweder größere, oder kleinere hölzerne Forme, ſo wie man den Käſe groß oder klein verlanget, ſo feſt als möglich eingeknätet, oder wie die Holländer ſagen, engeforceert, und zugleich geſalzen.

f) Auf den in der Forme liegenden Käſe leget man einen ziemlich wichtigen Stein zum Preſſen, und die Forme muß im Boden einige Löcher haben, damit die herausgepreßten Feuchtigkeiten ablaufen können, und der Käſe ſeine Feſtigkeit erhält. Und damit dieß deſto mehr geſchehe, muß der Käſe dreymal und zwar jedesmal nach Verlauf einer oder zwo Stunden, herausgenommen, umgekehret, und von der andern Seite wieder eingeleget

werden.

werden. Damit aber der Stein deſto beſſer und genauer preſſen möge, muß man ein rundes, in die Forme genau paſſendes, mehr dickes als dünnes Brett, oder hölzernen Deckel, auf den Käſe ſetzen, hierauf aber den Stein legen, damit der Druck deſſelben überall gleichförmig ſey.

g) Nach dem Preſſen wird der Käſe aus der Form genommen, umher mit Salz berieben, und zum Trocknen auf ein Brett geleget. Nach zweyen Tagen kann er bereits gegeſſen werden.

h) Nach eben dieſer Vorſchrift kömmt die Güte des Käſes nebſt deſſen Wohlſchmacke hauptſächlich darauf an, daß man bey der Zubereitung die rechte Proportion der Labung und des Salzes trifft. Je älter er wird, je ſchöner wird er; und Leute von verwöhnten Zungen pflegen auch wohl um ſeinen Geſchmack noch mehr zu erhöhen, in den ſchon trockenen Käſe auf der einen Seite eine kleine Aushöhlung mit dem Meſſer zu machen, in die Wunde ein Glas alten Wein zu gießen, darauf ſie mit friſcher Butter auszufüllen, und mit der Käſerinde wieder zu bedecken, und alsdenn dem Käſe noch ein Viertel- oder halbes Jahr Pardon zu geben. Der Wein muß aber kein rother Wein ſeyn, um die Farbe des Käſes, die ihm natürlich iſt, nicht zu ändern.

i) Die erſte Vorſchrift zur Bereitung des Holländiſchen Käſes beſaget den Salzſpiritus, die zweyte aber den bekannten Lab zum Gerinnen der ſüßen Milch. Jeder Ort muß es nur durch eigene Verſuche herausbringen, welche Art die Käſematerie von der Wadike zu ſcheiden, den Käſe am geſchmackhafteſten und dauerhafteſten werden läßt. In England bedienet man ſich bey den Cheſterkäſen des Labs, und glaubt, daß auf die rechte

Beſchaffenheit ſolches Labs die Güte der Käſe gar ſehr ankomme, wie hievon gleich mehr geſaget werden ſoll.

2) Vorſchrift, den ſo genannten friſchen Milchkäſe (Morgenmilchkäſe) in England zu machen.

a) Der Morgenmilchkäſe, oder der friſche Milchkäſe, erfodert, daß des Morgens, wenn die Leute mit der Milch zu Hauſe kommen, ein reiner großer Zober in Bereitſchaft gehalten, und die am vorigen Abend eingebrachte Milch abgerohmet (die Sahne abgenommen) werde.

b) Man gießt die friſche Milch ſo warm, als ſie von der Kuh kömmt, durch ein Sieb in den Zober; ſodann gießt man auch die von der Abendmilch abgenommene Sahne durch eben dieſes Sieb. Wenn ſich dieſe mit der friſchen Milch vermiſcht, wird ſie derſelben eine ſolche Fettigkeit geben, als diejenige hat, die man in der Städten unter dem Nahmen Sahne zu verkaufen pflegt.

c) Dieſe Sahne iſt allein zu fett, und wird daher mit ein wenig warmen Waſſer verdünnet, welches machet, daß ſie deſto leichter gerinnen kann. Man muß ſo viel warmes Waſſer aber hinein gießen, daß alles ziemlich warm werde. Wenn dieſes geſchehen, ſo läßt man alles abkühlen, und rühret es deswegen mit einer hölzernen Kelle um, bis es eben laulicht iſt. Alsdenn kann man den Milchlab hineinthun.

d) Das Verhältniß dieſes Milchlabs, wenn ſolcher nach der unter folgenden Vorſchrift gemachet iſt, läßt ſich genau beſtimmen. Denn dieſer Milchlab

lab iſt ſo ſtark, daß ein Löffel für drey Gallonen Milch genug iſt. Wenn daher z. B. der Landmann eine Quantität Milch von ein und zwanzig Gallonen hat; ſo weis er, daß er ſieben Löffel voll Lab hineinwerfen muß; und hiernach kann er das Maas auf jede Quantität beſtimmen. (Eine Weingallone hält in England 216½, eine Biergallone aber 204 Pariſer Cubiczolle. Es ſind ohne Zweifel hier Biergallonen zu verſtehen, daß alſo eine dieſer Gallonen 4¼ Dreßdner Kannen ausmachen würde.)

e) Man muß den Milchlab mit einiger Sorgfalt aus ſeinem Sacke nehmen, ſo daß er nicht gerühret wird. Wenn man die gehörige Quantität hat, ſo muß er ſehr ſorgfältig in die Milch durchgeſichtet werden. Denn wenn die geringſte Partikel von dem Geronnenen des Milchlabs in die Milch fällt, ſo wird es in der gekäſeten Milch, welche es durchaus verurſachet, nicht geſehen werden; und wenn es hernach, wo man Käſe machet, mit dem übrigen vermiſchet wird, ſo wird es den Fleck, wo es iſt, anſtecken, und verderben: und jedermann, der mit dieſen Sachen bekannt iſt, weis, wie gefährlich es iſt, wenn der Käſe einen verdorbenen Fleck bekömmt; es fehlet niemals, daß er ſich nicht weiter ausbreite, und auch das übrige verderbe.

f) Wenn der Milchlab hineingethan iſt, ſo wird das Gefäß zugedecket, und muß eine halbe Stunde lang ſtehen. Dieſes iſt die zu der Operation nöthige Zeit, wenn der geronnene Theil von der Wadike abgeſondert werden ſoll. Am Ende der halben Stunde muß der Deckel abgenommen werden, und wenn die Abſonderung noch nicht geſchehen, ſo muß man nicht länger warten; denn

das würde vergebens ſeyn, ſondern man muß mehr hinein ſchütten. Auſſer dem Unterſchiede der Stärke des Milchlabs ſelbſt iſt auch ein groſſer Unterſchied unter der Milch. Eine Art Milch fodert mehr von gleicher Stärke, als andere. Hätte man nun neuen Milchlab einſchütten müſſen, ſo muß das Gefäß wie vorhin zugedecket, zu Zeiten aber aufgemachet werden, um die Wirkung zu ſehen. So bald die Abſonderung wohl geſchehen iſt, muß das Geronnene wohl geſtoßen, und in den Molken umgearbeitet werden. Am beſten kann man dieſes mit einer flachen breiten Kelle, und nachmals mit der Hand thun.

g) Wenn die Maſſe eine zeitlang umgerühret iſt, wird ſie geknätet und zwiſchen den Händen zuſammengepreſſet, und dann auf den Boden des Gefäßes hinunter gedrückt.

h) Liegt die Maſſe auf dem Boden, ſo müſſen die Molken mit einer flachen Kelle abgenommen werden; und indem dieſes geſchieht, muß der Käſenapf fertig gehalten werden, die Maſſe einzunehmen.

i) Es wird die Maſſe mit den Händen aufgenommen und gebrochen, und in den Napf, welcher unten löcherlicht iſt, oder von Ruthen geflochten ſeyn kann, hineingedrücket.

k) Wenn der Napf wohl gefüllet iſt, ſo muß das Käſebrett darüber geleget, und mit einem kleinen Gewichte beſchweret werden. In dieſem Stande ſteht es ſo lange, bis alle übrige Molken, welche ſich durch das Knäten mit den Händen nicht abſondern wollten, nach und nach ausgepreſſet ſind.

l) Wenn die Molken alle ausgetröpfelt iſt, ſo muß die Käſemutter ein großes Käſetuch naß machen, den

den Käſe über das Brett legen, und ihn dann darauf umkehren, das Tuch in den Napf, und den Käſe darein legen. Hierauf muß ſie mit einem dünnen Butterſpaten (eine dünne ganz flache Butterkelle) die Seiten allenthalben niederpreſſen, das Tuch darüber ſchlagen, es in die Preſſe legen, und daſelbſt mit einem guten Gewichte preſſen. In dieſem Stande bleibt es eine halbe Stunde in der Preſſe, hernach muß es in einem trocknen Tuche umgewandt, und wieder hinein geſetzet werden.

m) Nur gedachter Handgriff muß alle zwey Stunden wiederholet werden. Jedesmal gebrauchet man ein friſches Tuch; und es muß in der Preſſe bis an den Abend des folgenden Tages bleiben: nur zum letztenmal, da es gekehret wird, muß es in den Napf ohne ein Tuch gethan werden.

n) Wenn der Käſe nachher aus der Preſſe genommen wird, ſo muß er in einen Zober gethan, und an beyden Seiten mit Salz gerieben werden. So muß er die ganze Nacht bleiben. Am folgenden Morgen wird er nochmals mit Salz gerieben, erſt an einer Seite, und dann an der andern, und über der Lauge gelaſſen werden, welche aus dem erſten und folgenden Salzen entſtand. Wenn nun der Käſe ſo drey Tage gelegen hat, wird er herausgenommen, und auf ein Brett geleget, um zu trocknen. Und indem er trocknet, muß die Käſemutter immer darauf ſehen, und ihn täglich einmal mit einem trocknen Tuche völlig rein abtrocknen, und ihn dann auf die trockne Seite umlegen. Dieſes muß alle Tage geſchehen, bis er völlig trocken iſt. Anfangs iſt es gut, daß der Käſe ein wenig geſchwinder trockne, als hernach,

welches leicht durch Veränderung des Orts gemacht werden kann.

3) Vorſchrift, den Engländiſchen Käſe aus einer Milch, ingleichen den aus zween Melkungen zu machen.

Der zuvor beſchriebene friſche **Milchkäſe** wird aus der Morgenmilch gemacht, und bekömmt einen Zuſatz von der Sahne der Abendmilch des vorhergehenden Tages, welche des Morgens darauf abgenommen wird. Der ſo genannte **Käſe aus einer Milch**, nämlich aus derjenigen, welche man des Morgens von den Kühen erhält, erfodert weniger Arbeit, indem man die Sahne nicht erſt miſchen, und das Ganze für den Milchlab zubereiten darf. Die Handgriffe zu dieſem Käſe ſind folgende.

a) Mit der Morgenmilch eilet man möglichſt geſchwinde ins Haus, um in die noch warme Milch alsbald den Milchlab hinein zu thun. Die Milch wird in einen Zober hineingeſeihet, und der Milchlab in obgedachter Quantität hineingethan. Käme die Milch nicht mehr warm von den Kühen ins Haus, ſo muß ſie auf dem Feuer gelinde erwärmet werden. Man verfährt aber hiemit behutſam, damit die Milch nicht zu heiß, und dadurch eine Abſonderung der Sahne von der Milch verhütet werde, mithin zu dieſer Art von Käſen nicht verderbe. Die Milch am Feuer muß beynahe nur ſo warm ſeyn, wie ſie von der Kuh kömmt.

b) Hat die Milch dieſe erforderte Wärme, ſo wird ſie, nach hineingeworſenem Milchlab nur zugedecket, bis ſich die Käſematerie geſetzt hat, worauf der

der Käſe nach der vorhergehenden Vorſchrift Nr. 2. bereitet wird.

c) **Ein Käſe von zweyen Melkungen,** nämlich wenn die Milch des vorhergehenden Abends mit der Morgenmilch vermiſchet wird, muß alſo gemachet werden. Die auf der Abendmilch ſchon ſtehende Sahne wird unter ihre Milch durch- und untergerühret, alsdenn zur Morgenmilch gegoſſen, und dieſe Vermiſchung beynahe ſo warm am Feuer gemacht, als die von der Kuh erſt kommende Milch zu ſeyn pfleget. Der Milchlab wird ſodann hineingethan, zugedecket, und Käſe nach vorhergehender Vorſchrift daraus verfertiget.

d) Noch iſt es gewöhnlich **eine andre Art von Käſen** zu machen, wenn man die Abendmilch, nachdem ſie abgerohmet iſt, mit der unabgerohmten Morgenmilch vermiſcht, und nach der Wärmung am Feuer Käſe davon bereitet.

e) Die Güte der nach nur angezeigten Vorſchriften bereiteten Käſe unterſcheidet ſich nach der Quantität der Sahne, welche darin iſt. Sie ſind alle nach ihren verſchiedenen Graden ſchlechter, als der friſche Milchkäſe No. 2. denn da dieſer aus der Morgenmilch und aus der Sahne der Abendmilch beſteht, ſo iſt er der fetteſte dieſer Art. Die beyden andern benannten ſind ſich an Güte gleich, wenn man die Abendmilch mit ihrer Sahne brauchet. Die ſchlechteſte Gattung aber iſt derjenige Käſe, welcher von der zweymaligen Milch gemacht iſt, davon die eine abgerohmt war. Dieſes macht ihn dem Saurenmilchkäſe ähnlich; doch iſt er etwas beſſer als der letztere, welcher in England der gemeinſte, oder **der Käſe des armen Landmannes** iſt; weil er von abgerohmter Milch, das heißt von ſolcher, davon

die

die Sahne zum Buttern abgenommen worden, gemacht iſt.

4) Vorſchrift zu Bereitung der Cheſterkäſe.

So gut auch alle Süßemilchkäſe in England ſind, ſo giebt man doch dem Cheſterkäſe vor allen den Vorzug daſelbſt, wie bereits vorhin iſt geſaget worden.

Dieſer Käſe wird aus einer **Milch** von ſehr anſehnlicher Größe gemacht. Und da die Weide in **Cheshire** ſeine Güte allein erhebet, ſo fängt man mit Bereitung des Käſes vom May an, und höret damit am Ende des Septembers auf. In gedachter Provinz wird das Vieh in der Mitte des Aprils aufs Gras getrieben. Aber die erſten Käſe werden nicht verkauft, weil ſie herbe, mager, und keines guten Geſchmackes ſind. Sie werden in den Häuſern, wo ſie gemacht werden, verzehret. Man findet die Weide zu geil, wovon der Käſe den Geſchmack auch annimmt. Auch hat er nicht das feſte Gewebe der folgenden Zeit; er verliert ſeine Geſtalt, ſchwillet an, wird voll Löcher, und eben ſo unanſehnlich als übelſchmeckend. Und hieraus macht man den richtigen Schluß, daß die Weide dem Käſe die bemerkte ſchlechte Eigenſchaften zuwegebringe. Die Einwohner der Provinz Cheshire kochen gerne in der ſchlechten Käſezeit von der erſten Weide einen Theil ihrer Milch, welches ſie zu andern Jahreszeiten nicht thun; allein ſie verhindern durch dieſen Handgriff nichts mehr, als daß der Käſe nicht noch ſchlechter ausfallen möge.

Einige Wirthe wollen den Fehler der Krauſemünze zuſchreiben, welche die Milch zu guten Käſen untüchtig macht. Sie iſt den ganzen Sommer hindurch unter dem Graſe auf der Weide, woraus andere ſchließen, daß dieſes Kraut unſchuldig ſeyn müſſe. Allein

es möchte doch wohl an dieſem Kraute liegen, und man könnte glauben, daß die Krauſemünze mit der Zeit weniger ſtrenge ſchmeckend werde; oder, nachdem ſie zu Anfange abgeweidet worden, keinen ſtarken Nachwuchs habe, wie man ſolches an ſehr vielen andern Pflanzen im Felde auch gewahr wird.

Iſt der Käſe aber im April zu geil, ſo iſt er im October zu mager, weil die Weide nun ſchwächer wird. Und von nun an wird der Käſe ebenfalls nicht zu Markte gebracht, ſondern zu Hauſe verbrauchet.

Machet man aber, wie es die vorhergehende Vorſchrift beſaget, in England Käſe, theils von friſcher Milch, welche mit der Sahne der letztgemolkenen bereichert wird, theils aus neuer Milch, welche durch eine Zugabe von einer abgerohmten ſtehenden Milch geſchwächet wird: ſo muß man wiſſen, daß die Weiden in Cheshire ſo fett ſind, daß es gar nicht nöthig iſt, neue Milch fetter zu machen. Sie iſt an und für ſich ſelbſt hinreichend den beſten Käſe zu geben. Schwächen aber einige Leute dieſer Provinz ihre neue Milch, indem ſie abgerohmte Milch dazu gießen, ſo verſchlimmern ſie damit ihre Käſe.

Noch iſt zu wiſſen, wie es auch überall nicht anders iſt, daß die Leute in Cheſter die Milch von einer Kuh, die eben gekalbet hat, nicht ſo gut finden als einige Tage nachher. Sie nehmen daher keine andere Milch, als von einer Kuh, die ſchon vier bis fünfmal gemolken iſt. Bey dem Käſemachen ſelbſt nun, haben ſie folgende Regeln.

a) Wenn die Morgenmilch eingebracht iſt, ſo gießen ſie ſelbigen warm in einen Zober, und legen ihren Käſelab hinein. Vier Löffel voll iſt die Quantität zu ſo viel Milch, daß ein Käſe von hundert Pfund davon gemachet werden kann, und es giebt Holländereyen von ſolcher Größe in dieſer Grafſchaft, daß

daß ſie in den fünf Monathen der Käſezeit täglich zwey Käſe von dieſer Größe machen.

b) Nach eingethanem Milchlab wird der Zober zugedecket, und binnen einer halben Stunde iſt die Milch gekäſet. Es wird ſehr genau zugeſehen, die rechte Quantität Käſelab zu treffen. Zu wenig giebt der gekäſeten Milch nicht die gehörige Conſiſtenz, und zu viel machet den Käſe bitter.

c) Iſt nun der Zober nach einer halben Stunde aufgedecket worden, ſo drücket man das Geronnene mit einer großen Schaumkelle nieder. Hat man aber die Molken ziemlich ablaufen laſſen, ſo fänget man an, das Gekäſete mit den Händen zu bearbeiten, welches lange durchgeknätet, und ganz klein gemacht wird. Hierauf wird zu einer Maſſe von hundert Pfund ein Pfund Salz geſchüttet. Dieſes wird eingeknätet, und durchaus mit der geronnenen Milch vermiſchet.

d) Nach dieſem ſchüttet man die Maſſe in ein feuchtes, ſtarkes und großes Käſetuch, und thut ſie, wenn die Molken ziemlich gut abgelaufen ſind, vier Stunden lang in die Form, ſetzet ſie in die Käſepreſſe, und preſſet den Käſe ziemlich ſtark nieder.

e) Nach Verlauf von vier Stunden wird der Käſe aus der Preſſe genommen, die Auſſenſeiten geſalzen, in ein neues naſſes Tuch geleget, und mit dieſem abermals in die Preſſe. Hier muß er noch vier Stunden ſtehen, und unterdeſſen eine gute ſtarke Lauge von Salz und Waſſer gemachet, dieſe aber in einen großen Zober gegoſſen werden.

f) Wenn der Käſe noch vier Stunden lang in der Preſſe geſtanden hat, ſo wird er herausgenommen, und in den Zober voll Lauge geleget, worin er acht Tage liegen bleibt, da er denn ganz mit Lau-

ge bedecket iſt, und täglich darin einmal umgewandt wird. Nach Verlauf dieſer Zeit muß er wieder ausgenommen und hingeleget werden, daß er hart und trocken werde. Dieſes geſchieht auf einer beſondern Art unter folgenden Anſtalten.

g) Man ſchneidet eine Quantität Schilf ab, und leget ſie grün auf einen Tiſch. Hierauf wird der Käſe geleget, wenn er aus der Lauge genommen wird, und in dem erſten Tage thut man weiter nichts dabey. Am nächſten Morgen wird er umgewandt, und mit einem Haartuche überall abgewiſchet. Und dieſes muß zwanzig Tage nach einander geſchehen.

h) Am Ende der zwanzig Tage muß der Käſe von ſeinem Schilflager weggenommen und auf den Boden geleget werden. Hier wird er alle drey Tage einmal aufgenommen, umgekehrt, und jedesmal gerieben, bis er feſt und hart wird. Weil dieſes die letzte Arbeit iſt, ſo muß ſie mit Sorgfalt verrichtet werden; denn, wenn er zu der Zeit nicht den gehörigen Grad der Härte bekömmt, ſo wird er Zufällen im Aufbewahren unterworfen ſeyn. Es iſt alſo eine Hauptſache ihn lange genug liegen zu laſſen, und ſorgfältig abzuwiſchen.

i) Wenn der Käſe fertig und hart iſt, ſo reibt man ihn zuletzt mit Butter über, und ſo gering dieſes zu ſeyn ſcheinen möchte, ſo nöthig iſt es. Ein halbes Pfund Butter iſt die gehörige Quantität für einen Käſe von hundert Pfund, und dieſe ſollte ganz überall hineingerieben werden. Denn nichts iſt beſſer, die Rinde in gutem Stande, und den Käſe gut zu erhalten.

k) Man hat in dieſer berühmten Käſelandſchaft eigene erbaute Zimmer, die großen Käſe zu trocknen.

nen. Der Boden iſt einige Fuß hoch über der Erde, um die Käſe vor Feuchtigkeiten, zu ſichern. In vielen Oertern hat man Bretter, die rings umher im Zimmer befeſtiget ſind, anſtatt des Bodens. Dieſes iſt beſſer. Die Käſe liegen hierauf ſicherer vor Feuchtigkeiten, können leichter umgewandt, bequemer gerieben und abgewiſchet werden, welches ſehr dienſam iſt.

5) Vorſchrift zum Käſe aus Sommerſethire.

Dieſer Käſe hat ſeinen Namen von der Engländiſchen Grafſchaft wo er gemachet wird. Die Größe des Käſes iſt ſeine ganze Hauptſache. Er hat auch noch das beſonders, daß man Butter hineinknätet, als wodurch er ſehr mürbe wird. Er wird aber ſo gemachet.

a) Man laſſe die Milch von zwölf Kühen die Nacht hindurch zur Sahne ſtehen, und am Morgen laſſe man von eben dieſen Kühen die Milch warm zu Hauſe bringen. Man nehme die Sahne von der Milch, welche die Nacht durch geſtanden hat, ſorgfältig ab, und miſche ſie in die Morgenmilch, gieße ſie alsdenn in einen großen Zober, und thue ſo viel Milchlab hinein, als nöthig iſt. Man decke es eine halbe Stunde zu, öffne es alsdenn, und knäte und preſſe alsdenn das Gekäſete nieder. Dann gießt man die Molken oder Wadike ab, und wenn man die Maſſe wohl durchgearbeitet hat, ſo thut man zu einem Käſe von dieſer Größe drey Pfund friſche Butter. Dieſe wird mit den Händen hineingeknätet; etwas Salz darauf geſtreuet, welches gleichfalls hineingeknätet wird.

b) Hier

b) Hiernach wird der Käſe in einem großen feuchten Tuche in die Preſſe geſetzt, und muß oft umgekehret werden, da man denn jedesmal ein friſches Tuch brauchet, bis gegen die letzte Zeit, wo man drey bis vier trockne Tücher nöthig hat.

c) Wenn der Käſe zum letztenmal eingeſetzet wird, ſo muß er etwas ſtärker gepreſſet werden als vorhin, und muß vierzig Stunden in der Preſſe bleiben. Wenn er aus der Preſſe kömmt, muß er mit Molken abgewaſchen, und in Tücher geſchlagen werden, bis er trocken iſt. Zuletzt leget man ihn auf Bretter, damit er völlig trockne, und da muß er ſehr oft umgekehret werden, nachdem ſeine Größe zum trocknen eine lange Zeit erfodert. Am Ende aber wird er ein ſehr fetter und ſchöner Käſe werden.

6) Vorſchrift zum Engländiſchen Neſſelkäſe.

Der ſo genannte Neſſelkäſe in **England** iſt ein ſchmackhafter vortrefflicher Käſe. Er iſt eigentlich ein ſehr dünner friſcher Milchkäſe, der eine ſehr feine und glatte Haut hat. Er iſt von dem friſchen Milchkäſe mehr in der Form, als der Bereitungsart, unterſchieden. Er hat aber ſeinen Namen von den Neſſeln, worauf er getrocknet wird. Die Neſſeln aber dazu müſſen nicht trocken oder alt, ſondern ganz friſch geſchnitten, dazu gebrauchet worden. Er wird folgendermaßen bereitet.

a) Man nimmt die Morgenmilch, warm von der Kuh, ohne alle andere Vermiſchung, wodurch ſie fetter oder magerer könnte gemachet werden, oder ohne ſie auch zu der Milch zu gießen, welche Abends zuvor iſt gemolken worden. Dieſe friſche Milch wird durch ein Sieb oder Seihtuch in eine Satte,

oder einen kleinen Zober, gegoſſen, und zugleich ſo viel Milchlab hineingethan, als nöthig iſt, ſie gerinnen zu machen. Sie wird ſodann eine halbe Stunde zugedecket; hernach wird das Gekäſete niedergedrückt, die Molken oder Wadike abgefüllet, und wenn beyde abgeſondert ſind, das Gekäſete mit der Hand geknätet. Wenn es wohl durchgearbeitet iſt, ſo wird es in einem Käſenapf geleget, aber nur drey Viertelzoll tief, um die Molken durch Preſſen herauszubringen.

b) Man brauchet hier eben alſo die, bey den friſchen Milchkäſen vorgeſchriebene Handgriffe, wodurch man einen ſehr ſchönen Käſe von einer einmaligen Milch erhält, den man kann trocken werden laſſen. Wenn er genugſam gepreſſet iſt, ſo leget man ihn auf den mit Neſſeln bedeckten Boden, und breitet auch etwas Neſſeln darüber.

c) Die Neſſeln müſſen nur jung ſeyn, oder die jungen Schöße der größern, damit der Käſe keine unebene Rinde erhalte. Ein dicker Halm, ja nur ein zuſammengerolltes Blatt würde ſich in die Haut eindrücken. Der Käſe wird auf das Bette von eben ausgebreiteten Neſſeln geleget, und mit Neſſeln gleicher Art bedecket. Man muß täglich neue Neſſeln nehmen; der Käſe muß immer abgewiſchet, wieder darauf geleget, und mit neuen Neſſeln wieder bedecket werden. Auf dieſe Weiſe liegt er ſo lange, bis er gegeſſen werden kann.

d) Man hat noch eine Art **Neſſelkäſe**, welche ſchmackhafter und fetter als die vorige iſt. Er wird ſo gemachet.

e) Man miſche ein gleiches Maas von der letzten Milch der Kuh und von fetter Sahne zuſammen, und

und gieße es in eine reine Satte. Man ſetze es in einen Topf voll Waſſer, daß das Waſſer an der Auſſenſeite der Satte ſo hoch ſtehe, als inwendig die Milch und die Sahne. Dann ſetze man den Topf aufs Feuer, bis alles ſo warm iſt, als Milch, die eben von der Kuh gekommen iſt. Man nehme hierauf die Satte aus dem Topf, und thue ſo viel Milchlab darein, als nöthig iſt, ſie gerinnen zu machen. Man rühre es wohl durch, ſo daß es ſich durchaus vermiſche, und decke alsdenn das Gefäß zu. Wenn es geronnen iſt, ſo preſſe man das Gekäſete nieder, und gieße die Molken ab. Hierauf mache man die Molken kochend heiß, und gieße ſie wieder auf das Gekäſete, hernach nehme man dieſes, welches eine Maſſe ausmachen wird, mit beyden Händen ſo aus, daß ſie ſo viel möglich ganz bleibe, und nicht zerbreche, und lege ſie dann in einen Käſenapf.

f) Hierauf ſetze man es in die Preſſe, und ein kleines Gewicht darauf. Sodann nehme man ein Größeres, aber man bringe es nie in die Schraubenpreſſe, denn die Maſſe iſt viel zu zart für ein ſo gewaltiges Preſſen.

g) Wenn die Molken davon ſind, ſo nimmt man die Maſſe heraus, ſalzet ſie ein wenig, und leget ſie auf ein gutes ebenes Bett von Neſſeln. Man ſoll dazu die abgeſtreiften Neſſelblätter brauchen. Der Käſe muß eben ſo oft umgewandt werden, als der vorige, und wird in drey Wochen, oder weniger, gut ſeyn. Drey Nößel von beyden Ingredienzien machen einen Käſe von gehöriger Größe.

7) Die Bereitung des Milchlabs zu den ſüßen Milchkäſen.

In England bedienet man ſich des Milchlabs zur Stellung oder Gerinnung der ſüßen Milch, und er iſt unter uns auch nicht unbekannt, und man hat in Deutſchland gar mancherley Bereitungsarten deſſelben.

In England hält man folgende Art, den Käſelab zu bereiten, für die beſte, und geht damit alſo zu Werke:

a) Da der Käſelab der Magenſack, oder Magen, eines jungen ſäugenden Kalbes iſt, ſo muß es ein ſolches ſeyn, welches noch kein anderes Futter als Milch gekoſtet hat, und worin die geronnene Milch noch unverdauet liegt.

b) Beym Schlachten der Säugekälber im Frühjahre muß man Bedacht nehmen, genugſamen Vorrath zu ſammlen. Es wird zuerſt der Sack geöffnet, und das Geronnene, oder die dicke Subſtanz, in ein Gefäß gegoſſen, dasjenige aber, welches nicht geronnen iſt, in dem Sacke gelaſſen.

c) Hierauf wird das Geronnene in dem Gefäße ſorgfältig unterſuchet und gereiniget. Es können Koth, Haare, oder andrer Unrath darin ſeyn; dieſes muß alles herausgeſuchet, ſo dann aber das Geronnene in kaltem Waſſer gewaſchen werden, daß es hiemit völlig rein und weiß werde. Nachmals muß es auf ein reines Tuch geleget werden, um zu trocknen, und hierauf wird es in eine reine Schaale geſchüttet. In dieſer wird es mit einer Hand voll Salz oder etwas mehr beſtreuet, und das Salz in das Geronnene mit der Hand wohl eingerieben.

d) Wenn

d) Wenn das Geronnene in dieſem Zuſtande iſt, wird es bedecket, damit kein Staub hineinfalle, und der Sack wird gereiniget. Dieſes geſchieht dadurch, daß man ihn verſchiedene mal in kaltem Waſſer auswäſcht. Wenn er völlig rein iſt, ſo wird er wohl mit Salz gerieben, und alsdenn das Geronnene mit dem Salze hineingethan. Endlich muß man auch die Auſſenſeite des Sackes wohl mit Salze abreiben. Es gehöret zu der Zubereitung eines Käſelabs viel Mühe und Genauigkeit, und hierauf beruhet ſein Werth.

e) Wenn man eine genugſame Anzahl von Säcken fertig hat, lege man ſie zuſammen in einen Topf, und binde ihn ſorgfältig zu. Nun iſt alles fertig, bis auf die Wirkung der Zeit nach. Dieſe Säcke erhalten ſich ohne Gefahr zu verderben, und ſind ein Jahr nach ihrer Verfertigung in ihrer rechten Vollkommenheit.

f) Obgleich der Käſelab nach Jahresfriſt erſt am beſten iſt, ſo kann er doch auch friſch und neu gebrauchet werden. Aber die Wirkung iſt nicht ſo gut. Das Geronnene erhält ſeinen rechten Zuſtand von der Zeit an, wo es von dem Käſelab getrennt wird; und ein Fehler zu dieſer Zeit kann nicht wieder gut gemachet werden. Wenn der Käſelab friſch iſt, ſo wird die geronnene Milch nicht ſo feſt und ſtark, und der Käſe bekömmt keine gute, friſche und ebene Conſiſtenz; der Landmann thut alſo beſſer, daß er ſich einen von gehörigem Alter lieber kaufe, als ſeinen eigenen zu früh brauche.

g) Die alte Art in England den Käſelab zu bereiten war dieſe. Nachdem er nachläßig gereiniget war, hing man ihn zum Trocknen in einer Rauchkammer auf. Dieſes iſt aber bey weiten nicht ſo gut, als wenn man viele derſelben nach nur be-

ſchriebener Art einſalzet, und in einem Topfe vermachet. Es iſt weder ſo reinlich, noch erhält es nicht den Milchlab bey gungſamer Stärke.

h) Wenn die Säcke ein Jahr gelegen haben, ſo nehme man einen aus dem Topfe, und öffne ihn. Man ſchütte das Geronnene in einen reinen marmornen Mörſer, deſſen hölzerner Stößel gleichfalls wohl gereiniget iſt. (In einer ſteinernen Reibeſatte, dergleichen man zum Mohnreiben auf dem Lande hie herum gebrauchet, kann das Nämliche verrichtet werden.) Man zermalmet es, und reibt es wohl durcheinander. Hernach thut man drey friſch gelegte Eyerdotter hinein; ingleichen ein halbes Nößel guter fetter und ganz ſüßer Sahne. Dieſes reibt man durch einander, und wenn es wohl vermiſchet iſt, ſo trocknet man am Feuer ein Blatt Muskatenblüthe, eine Würznelke, und gegen acht Gran Saffran. Wenn dieſe ſo trocken ſind, daß ſie ſich zerreiben laſſen, zerſtößt man ſie in einem kleinen Mörſer zu Pulver, und ſchüttet es in die übrigen Ingredienzien. Dann knätet man es wohl durcheinander, bis es nur eine Maſſe zu ſeyn ſcheint. Wenn es gänzlich durcheinander gemiſchet iſt, ſo thut man es wieder in den Sack.

i) Hierauf machet man eine ſtarke Lauge von Salz und Waſſer, die man zuſammen kochet. Man laſſe ſie ſtehen, bis ſie ſich ſetzet, und gieße den klaren Liquor in ein halbes Nößel aus dem Sacke, und vermiſche es mit dieſer Lauge. Hiernächſt binde man den Sack wieder zu, und hänge ihn mit der Lauge auf, worinn man noch vier bis fünf Wallnußblätter gelegt hat. Nun iſt der Käſelab fertig, wird auf vierzehen Tage weggeſetzet, und kann alsdenn gebrauchet werden.

k) Nach dieſer Vorſchrift muß der Landmann alle übrigen verfertigen, und zwar einen nach dem andern, damit er ſie jedesmal bey der Hand habe, und ſich keines bedienen dürfe, der nicht völlig vierzehn Tage in der Lauge gelegen hat. Einige geben ſich weniger Mühe in der Zubereitung derſelben, ſie erſparen aber die Arbeit am unrechten Orte; der Käſelab wird nicht nur nach dieſer Vorſchrift ſchärfer, und thut beſſere Dienſte als ſonſt, ſondern es kömmt auch die Güte des Käſes großen Theils darauf an. Einige geben ſich noch mehr Mühe, allein es iſt in der Vorſchrift alles Nöthige beyſammen, weßhalb der Landmann ſich mit unnützen Dingen nicht beſchweren muß.

In **Niederdeutſchland** ſind die Süßemilchkäſe, wie oben geſagt worden, noch nicht ſonderlich im Gebrauche, daß es in Anſehung derſelben eines vielen Milchlabs bedürfte. Man bedienet ſich aber doch auch deſſelbigen hin und wieder bey den Sauremilchkäſen, überall aber bey Schaaf- und Ziegenkäſen, weßhalb einige Bereitungsarten deſſelben unter uns auch angeführet werden.

a) Eine der beſten Bereitungen des Milchlabs bey uns iſt dieſe. Es wird ein junger Kälbermagen ſauber ausgewaſchen, die darinnen befindlichen Milchkörner, oder Klösgen, welches geronnene Milch iſt, werden herausgeleſen, die Haare davon ausgeklaubet, und das Geronnene recht reine ausgewaſchen. Hierauf wird der Magen eingeſalzen, und man läßt ihn drey Tage im Salze liegen; ſiedet ferner fünf oder ſechs Eyer bis ſie hart ſind, hacket ſie klein, und menget ſie mit den vorgedachten Milchklösgen untereinander; füllet es wieder zuſammen in den eingeſalzenen Magen, und hängt ſolchen ungefähr drey Wochen in den

Rauch, und nach dieſem, wie etwa ſonſt ein Stück geräuchertes Rindfleiſch in die Luft, daß der Magen oder Sack nicht ſtinkend oder madigt werde. Zum Gebrauche ſchneidet man ein wenig davon in einen Löffel voll Milch, und gießt es unter die andere Milch, von welcher die Sahne, oder der Rohm, abgenommen worden, dann rühret man es um, daß es Matten oder geronnene Milch werde, und leget es ſodann in die Käſenäpfe. Die Bäuerinnen mancher Gegend füllen auch wohl in den nach vorgedachter Art zubereiteten Magen ſüßen Quark, preſſen ihn mittelmäßig, und laſſen ihn wie einen Käſe trocknen.

b) Viele Hausmütter, zum Theil auch die Schäfer, nehmen den ausgewaſchenen eingeſalzenen Magen, ſtreifen ihn an ein Holz, und laſſen ihn in der Luft trocken werden. Beym Gebrauche ſchneiden ſie ein Stückgen von ſolchem getrockneten Magen, werfen es in ein Töpfgen voll Salzwaſſer, welches erſt gekochet, ſodann aber wieder kalt geworden, und nehmen von dieſem kalten Salzwaſſer, darinn das Stückgen des Magens liegt, einen Löffel voll, und gießen es in die Milch, die gelabet werden ſoll.

c) Man nimmt drey oder vier Kälbermägen, auch drey oder vier Küzlein- oder Zickleinmägen, von welchen letztern das Lab ſtärker werden, auch die Käſe ſchmackhafter machen ſoll; dieſe werden alle wohl gereiniget, gewaſchen und eingeſalzen, nach einigen Tagen klein gehackt, die Milchkörner nebſt einer gleichen Hand voll trockener Broſamen von einem neu gebackenem Brodte, eben ſo viel Gerſtenmehl und eine Hand voll Salz darunter gemenget, und gleichfalls mit zerhacket, da denn der Milchlab fertig iſt. Es wird ſodann in einen

ſteinernen Topf gethan, unten und oben geſalzen, und in einem kühlen Orte aufbewahret.

d) Noch iſt dieſer Milchlab gebräuchlich bey denen, welche die Käſe blau und bald gefärbt, auch ohne Maden haben wollen. Sie nehmen die Milch aus einem Kälbermagen heraus, waſchen ſie, wie auch den Magen, und hacken es ganz klein. Hierauf laſſen ſie friſche ſüße Milch gerinnen, daß ſie Matten bekömmt, weichen ferner verſchimmeltes Brod in Milch ſo lange, bis man es zerdrücken kann, und miſchen hierauf dieſes nebſt den Matten, oder der geronnenen Käſematerie, unter dem Gehäcke zuſammen. Vom Gewürze nehmen ſie nach Gutdünken, langen Pfeffer, Pomeranzenſchalen, ein paar Muskatennüſſe, oder wenn ſie groß ſind nur eine, geſtoßene Lorbeeren nebſt etwan fünf Lorbeerblättern, Alaune für einen Pfennig, alles zerſtoßen und zerſchnitten. Dieſes wird nebſt Salze unter obige Maſſe gerühret, ein Nößel guten ſtarken Brandtwein hinzu gegoſſen, und in einem Topfe zum Gebrauch verwahret. Andere laſſen das Gewürze weg, und nehmen Birkenwaſſer, oder den ausgepreßten Saft aus Birkenblättern, wovon aber die Käſe, wenn deſſen zuviel genommen wird, mehr grün als blau werden, und glauben die Maden hiemit am beſten von ihren Käſen abzuhalten.

e) Noch iſt es nicht ungebräuchlich in einigen Häuſern, ſtatt vorbeſchriebener Milchlabe, ein wenig Salzwaſſer und ein wenig Weineſſig in die Mil[ch] zu gießen, um damit die Käſematerie von der Wadike ohne Feuer zu ſcheiden.

f) Wie es im Toscaniſchen gebräuchlich ſeyn ſoll, an ſtatt des Milchlabs, mit den Blüthen der Artiſchocken die Milch zu ſtellen, ſo bedienen ſich

auch einige Hausmütter und Schäfer einer eigenen Pflanze, welche daher den Namen Labkraut führet. Dieſes iſt bey den Botanikern, das achtblättericht gelbe Meyerkraut, Unſer Frauen Bettſtroh, Waldſtroh, Wegſtroh, Wellſtroh, Butterſtiel, Gliedkraut, Steinkraut, Kaynritz, Johannisblume, Gallium luteum, Gallium verum Linn. Es wächſet bey uns häufig um die Zäune und an den Rändern der Aecker und Wieſen. Es hat einen bis anderthalb Fuß hohe, und in viele Zweige verbreitete, Stängel, deren kleinere Zweige ſich mit einer lockern, kurzen, gelben Blumenähre endigen. Die Blüthzeit fällt in den Junius und Julius, da denn die Zweiglein abgeſchnitten, und theils friſch theils getrocknet entweder in Waſſer gekochet werden, um ſolches Waſſer mit der zu ſtellenden Milch zu vermiſchen, oder ungekocht in die Milch ſelbſt geleget werden, um ſie gerinnend zu machen.

Man ſieht nun hieraus, daß wir uns in Deutſchland, auch zum Theil in Holland, wo man den Spiritus Salis zum Milchſtellen auch gebrauchet, nicht allein der Säuren aus dem Thierreiche, ſondern auch aus dem Pflanzen- und Mineralreiche zum Laben der Milch bedienen, um daraus Käſe zu machen. Die große Frage bleibt nur noch übrig, welche Art von Säuren in Anſehung der Käſe die beſte ſeyn könne? Alle Acida, oder Säuren, bringen die Milch zum Gerinnen, ſie ſind aber nicht zur Güte, Dauer und guten Geſchmack der Käſe gleich gut. Und wenn die eine Art von Säuren in dieſer oder jener Gegend und Jahreszeit gut befunden wird, ſo kann ſie es nicht immer anderswo oder zu einer andern Jahreszeit, ſeyn; da die Beſchaffenheit der Weide oder des Futters einen ſo großen Unterſchied ausmachet. In England

behau-

behauptet man, daß die No. 7. beſchriebene Bereitungsart des Milchlabs die einzig beſte ſey. Und bey uns kömmt es nun auch noch auf Prüfungen ſo wohl des Engliſchen Milchlabs, als auch der unſrigen, an, um mit Gewißheit von dieſer oder jener Art ſagen zu können, daß ſie unter dieſen oder jenen Umſtänden, in dieſer oder jener Provinz, die vorzüglich beſte ſeyn könne; wenn gleich die Bereitungsart des Milchlabs mehr Mühe erfodern ſollte.

Und da mancherley Vorſchriften von Süßemilchkäſen aus England beygebracht worden, ſo kann man nicht nur daraus lernen, wie weit die Engländer im Käſemachen uns hinter ſich laſſen, da ſie die Sauremilchkäſe nur als eine Speiſe des armen geringen Landvolkes anſehen, ſondern es ſoll nun unſern Hausmüttern hauptſächlich hiemit ein Wink gegeben ſeyn, Hand anzulegen, und eine Art von Käſen nach der andern zu verſuchen, welche ihnen nach Beſchaffenheit der Weide und des Rindviehfutters ihres Orts, unter allen am beſten gerathen könne.

Wir nähern uns doch mit unſrer immer allgemeiner werdenden Induſtrie je mehr und mehr den Zeiten, daß unſre einheimiſche Butter die ausländiſche nicht nur entbehrlich machen kann, ſondern daß auch unſere Butter, ſo wie gegenwärtig alles Korn, welches die Ausländer nicht mehr ſo wie in den ältern Zeiten uns abnehmen, eine zu wohlfeile Waare einſt werden könnte. Müſſen wir denn nicht auch den Engländer und Holländer nachahmen, bey zu hoffenden gnugſamen Buttervorräthen auf die ſchönſten Käſe Bedacht zu nehmen? So ökonomiſch es iſt, keine ausländiſche Butter mehr den Deutſchen eſſen zu laſſen, ſo unökonomiſch würde es ſeyn, wenn unſre Materialiſten, oder Krämer, nach wie vor, nicht Deutſchen, ſondern Hollän-

Holländiſchen, oder andern auswärtigen, Käſe führen ſollten.

Hiernächſt wird es ja manchen Häuſern auf dem Lande ſehr gelegen ſeyn, wenigſtens zu Zeiten mehr als einerley Art von Käſen auf dem Tiſche zu haben, ohne dafür baares Geld auszugeben. In vielen Häuſern wird ſo elender und ſtümperhafter Käſe gemachet, daß er in Anſehung des Geſchmacks und der Geſundheit nicht ſchlechter ſeyn kann. Die meiſte Sauremilchkäſe gehören unter dieſe Zahl, dagegen die Süßemilchkäſe, wenn ſie recht gemacht ſind, ſo wohlſchmeckend als geſund ſind. Denn da ſie auf der Zunge gleich der Butter, ſchmelzend ſind, ſo ſind ſie dem Magen eben nicht ungedeihlich.

Wird aber hier angerathen, die mancherley Süßemilchkäſe nachzumachen, ſo muß man nicht denken, daß dieſes nur ein Geſchäffte großer Haushaltungen, wo viel Kühe gehalten werden, ſeyn müſſe. Von dieſen verſpreche ich mir die wenigſten Verſuche, indem man daſelbſt nicht gern von einer einmal angeführten Methode abzugehen pflegt, es wäre denn, daß man zu neuen Erfindungen beſonders Luſt hätte, indem in großen Haushaltungen die Herrſchaft das Molkenwerk gemeiniglich verpachtet, oder ſolches, ohne ſich um Butter- und Käſemachen beſonders ſelbſt zu bekümmern, durch ſo genannte Hohmeiſterinnen, Meyerinnen, oder Käſemütter, verwalten läßt. Wo aber die Frau des Hauſes ſich ſelbſt mit Butter- und Käſemachen abgiebt, oder ſolches immer unter ihren Augen verrichten läßt, wie ſolches in den meiſten Häuſern des Mittelſtandes doch geſchieht, da wird eine Hausmutter von Genie dieſe Anweiſung zur Bereitung Brittiſcher Käſe nicht ungenützet laſſen, und bald auf die rechte Spur kommen, um, wo nicht beſſere, doch eben ſo gute Käſe als jene ſind, zu bereiten.

Da

Da aber alle erſte Verſuche freylich nicht gleich ins Große gehen müſſen, ſo muß man nicht gleich den Muth ſinken laſſen, wenn die Käſe im Anfange nicht nach Wunſche völlig ſeyn ſollten. Man muß vor erſt mit der Mittelmäßigkeit zufrieden ſeyn, ja wenn es auch noch darunter iſt. Man muß es überdem wiſſen, daß manche Käſearten nur ihre Vollkommenheit haben, wenn ſie in der möglichſten Größe bereitet werden. So iſt z. B. unter den Engländiſchen Käſen der von Sommerſetſhire je größer je beſſer. Wenn er klein iſt, iſt es nur ein ſchlechter Käſe. Und unter unſern Landkäſen iſt es eben ſo mit dem bald zu beſchreibendem Zaucherkäſe. Je größer er iſt, deſto beſſer iſt er. Ein ſehr kleiner von gleicher Materie und Art iſt nur ein ſchlechter Käſe, und gar nicht, ſeinem Urſprunge nach, zu erkennen, wie ſolches an den größern von Kennern gleich geſchehen kann.

Denen welche wenig Milch haben, würde ich zum Verſuch zuerſt den Käſe von zweyen Melkungen No. 3. und zwar Litt. c und b. anrathen. Hierauf könnte man ſich an den friſchen Milchkäſe No. 2. machen, womit dann die Neſſelkäſe No. 6. und zwar beſonders der Käſe Litt. d. letztgedachter Nummer nach und nach zu verbinden wären. Ich müßte aber auch hiebey vorausſetzen, den Engländiſchen Milchlab dabey zu gebrauchen, in der Folge aber den Deutſchen Milchlab, oder andere Säuren aus dem Mineral- und Pflanzenreiche erſt zu verſuchen. Und die mannichfaltigen Verſuche bringen uns erſt zur Vollkommenheit, ſo wie wir glauben müſſen, daß die verſchiedenen Methoden den Käſe in England zu bereiten, erſt die Folgen vieler Verſuche in den neuern Zeiten ſind, da die Induſtrie der Inſulaner aufwachte, und nun einen ſo hohen Schwung gewonnen hat, daß ſie eben ſo ſehr verdienen

dienen unſre Muſter im Käſemachen zu ſeyn, wie ſie es im Bierbrauen, Cidermachen, u. ſ. f. ſind.

II. Sauremilchkäſe.

Wie die Sauremilchkäſe in England die Speiſe des gemeinen Mannes ſind, ſo haben ſie bey uns dagegen aus Mangel gnugſamer Milch und Butter ein mehreres Anſehen, ſo wohl in den Hütten der Geringen, als in den Häuſern des Mittelmannes, welcher ſich auf dem Lande beſonders an einen, den Süßemilchkäſen meiſtens fehlenden ſtrengern, Geſchmack der Käſe ſehr gewöhnet hat. Dieſe Sauremilchkäſe werden aber in ſehr verſchiedener Güte verfertiget, und man findet ſie in den Häuſern des Mittelmannes oft ſo ſchön, daß ſie gar leicht einen Reiz zum mehreren Genuſſe, als es der Geſundheit zuträglich iſt, verurſachen, wie ſolches gemeiniglich bey Vieltrinkern gefunden wird, die ſich das mehrere Trinken durch vielen Käſe befördern wollen.

Da mnn in dem gegenwärtigen Unterrichte die Käſe unter zwey Hauptgattungen, die Süßemilch- und die Sauremilchkäſe, gebracht, ſo ſind unter den letztern ſolche zu verſtehen, welche von Milch, denen die Sahne abgenommen worden, gemacht werden. Dieſe Milch, da ſie ſo lange ſtehen müſſen, bis die Sahne ſich oben geſetzet hat, iſt nun keine ſüße Milch mehr, ſie hat nach der längern oder kürzern Zeit ihres Stehens bald mehr bald weniger Säure. Wann aber die Sahne auch bey uns in manchen Haushaltungen ſehr frühe abgenommen wird, um recht feine Tiſchbutter davon zu machen, in welchem Falle die Sahne von einem Provinzialismus auch wohl die einnächtige Sahne genannt wird, da ſie von einer Milch iſt, welche nur eine Nacht hindurch geſtanden hat; ſo

ſo kann ſie dann noch nicht genug Anlage zu ſo vieler Säure haben, daß ſie bey der Erwärmung ſich verkäſe. In dieſem Falle pflegt man ſich denn auch eines Milchlabs zu bedienen, wenn man nämlich nichts als nur bloße Milch von einnächtiger Sahne hätte. Denn wenn man einen Theil Milch nur gedachter Art, einen andern Theil Milch von längerer Währung aber, mithin von mehrerer Säure, hat, ſo wird die Vermiſchung beyder Theile unter einander den eigentlich ſo genannten Milchlab noch entbehrlich machen können. Die länger geſtandene und mehr ſaure Milch wird die übrige auch ſo durchſäuern, daß ſie bald bey der Erwärmung eine Scheidung der käſichten Theile von der Wadike bewerkſtelligen wird.

Es ſollen nun aber Vorſchriften zur Bereitung der mancherley Arten Sauremilchkäſe eben ſo beygebracht werden, wie es bey den Süßemilchkäſen geſchehen iſt. Und wenn man bey erſtern das Preſſen der Käſe, wie bey letztern zur baldigen Befreyung derſelben von der Wadike, auch vornehmen will, ſo muß man wiſſen, daß dieſe Käſematerie viel zu ſpröde iſt, um ein ſo ſtarkes Preſſen auszuhalten. Es muß daher nur äußerſt gelinde und ſehr wenig geſchehen, und manche Arten der Sauremilchkäſe vertragen nicht den geringſten Druck, je nachdem ſie mehr oder weniger Fettigkeiten, oder Oehltheile von der abgerohmten Milch, noch bey ſich behalten haben. So machet auch der Grad der Hitze, welche man der ſauren Milch zum Käſen gegeben hat, einen großen Unterſchied im Zuſammenhange der Käſematerie aus. Ein mehrerer Grad der Hitze kann die Käſetheile zu ſehr auseinander bringen, daß ſie keine rechte Bindung unter ſich behalten, und ganz krümelicht ausfallen. In dieſem Falle verträgt der allerkleinſte Käſe ſogar nicht den minde-

mindeſten Druck. Er geht dann gleich auseinander und aus ſeiner Form.

1) Vorſchrift zu Sauremilchkäſen, die gelabet werden.

a) Es iſt ſchon zuvor geſaget worden, daß das Laben der Sauremilchkäſe unter uns nicht ſehr üblich ſey. Es muß aber geſchehen, wenn man die Sahne ſehr früh abnimmt, und die Milch noch zu wenig Säure zum Gerinnen hat. Man koſtet dieſe Milch, und wenn noch nichts Sonderliches von Säure geſchmecket werden kann, ſo ſetzt man von ſolcher Milch etwas in einem Topfe aufs Feuer, und läßt es ſo heiß werden, daß man die übrige, in ein einziges Gefäß, oder in einen Zober, zuſammen gegoſſene Milch damit erhitzen kann. Braucht die ganz ſüße, friſche und unabgerohmte Milch zum Verkäſen nur einer Wärme, ſo muß jene Milch ſchon etwas mehr als warm ſeyn; ſie muß ſchon einen Grad von Hitze haben. Findet man bey dieſer Milch aber ſchon einen guten Anſatz zur Säure, ſo darf man nur Waſſer, welches ziemlich heiß iſt, unter die Milch in dem Zober gießen, um ſie zum Gerinnen zu bringen.

b) Hat man ſeinen Käſelab nun zur Hand genommen, und ihn unter eine geringe Quantität Milch gemiſchet und vorbereitet gehabt, ſo wird er durch einen Durchſchlag oder Tuch zu der zu ſtellenden Milch hinein gegoſſen, und unter ſelbige ſo gerühret, daß eine durchgängige Vermiſchung entſtehe. Man deckt ſodann den Zober zu, und wartet, bis nach einer halben Stunde etwa die

Käſe-

Käſematerie zuſammen gegangen und von der Wadike geſchieden ſey.

e) Das Geronnene wird mit einer großen Schaumkelle, welche löchricht iſt, oder zur Noth mit einem Durchſchlage abgeſchöpfet, und in die Formen gethan, in welchen die übrige Wadike noch ablaufen muß. Man ſalzet die Käſe durch Aufſtreuen des Salzes, und wenn ſie in etwas abgetrocknet ſind, kehret man die Käſe in der Form, beſtreuet die oben gekommene Seite des Käſes, läßt ihn noch etwas in der Forme liegen, bringt ihn darauf auf Bretter in der warmen Stube, oder zur Sommerszeit, in den ſo genannten Käſekörben zum Trocknen mittelſt der Luft. Hat man nun beym Trocknen den Käſe öfters gewendet (denn ohne Umkehren würde der Käſe an der aufliegenden Seite bald verderben, oder madigt werden) daß er überall recht trocken iſt, ſo wird er aufbewahret, und zu ſeiner Zeit wieder eingelegt, daß er weich und zeitig werde, welche letztere Beſchaffenheit insgemein dadurch, wiewohl zu unbeſtimmt, ausgedrückt wird, daß er alt ſey, und wovon hernach das mehrere zu ſagen ſeyn wird.

2) Sauremilchkäſe, welche nicht gelabet werden.

Unſre allermeiſten Käſe in Niederdeutſchland ſind von ſaurer Milch, welche nicht gelabet wird. Man geht mit dieſen Käſen ſehr verſchiedentlich um, und die Methoden davon ſind immer eine beſſer als die andre. Die gemeinſten ſind folgende.

a) In ſehr großen Haushaltungen, wo die meiſte Milch gefunden wird, muß man nicht immer die beſten Käſe ſuchen, indem die Käſematerie gar leicht durch zu viele Hitze auf folgende Art ver-

ſchlimmert wird. Es wird in einem großen Mauerkeſſel Waſſer zu einen ziemlichen Grad der Wärme gebracht, die abgerohmte ſaure Milch aus ihren ſämmtlichen Gefäßen hinein geſchüttet, und unter dem Keſſel eine Gluth unterhalten, welche die ſaure Milch durchhitzen muß. Wenn die Hitze nicht behutſam regieret wird, und ſolche in einen zu ſtarken Grad übergeht, welches aber in ſolchen Häuſern von den, dieſes Geſchäfte betreibenden, ſo genannten Käſemüttern faſt immer geſchieht, um geſchwinde aus der Sache zu kommen, ſo wird ein ſchlechter krümelichter Käſe davon. Die zu viele Hitze hat die Butter- oder Oeltheilchen, die ſonſt mit der Käſematerie zuſammen geblieben wären, aus einander getrieben, und in die Wadike hinübergehend gemacht. Immittelſt wird in ſo großen Haushaltungen die nur ſchlecht behandelte Käſematerie faſt nur zu Geſindekäſen, oder zu Käſen, welche in den Städten eine Speiſe des gemeinen Mannes ſind, verbrauchet.

b) Eine andre Art in großen Haushaltungen dieſen Käſe zu machen, beſteht aus dieſen Handgriffen. Wenn in einem großen Mauerkeſſel Waſſer heiß gemacht worden, ſo ſchüttet man die ſaure Milch in einen Zober, darin ſchon etwas heißes, aber nicht allzuheißes Waſſer gefüllet worden. Hierauf wird allmälig immer mehr mäßig heißes Waſſer nachgegoſſen, daß die ganze Maſſe ſo durchhitzet werde, damit es immer noch die eingeſteckte Hand darin erleiden kann. Die in die Höhe ſtehende Käſematerie wird zugleich mit einem ſehr langen dünnen Meſſer in die Kreutz und in die Queere durchſchnitten, damit das heiße Waſſer dazwiſchen treten, und die Käſematerie erheizen könne.

Es iſt das erſte, und auch dieſes Verfahren da unentbehrlich, wo hölzerne Milchtubben zum Ausſähnen der Milch gehalten werden. Wo man aber ſteinerne Gefäße, Aeſche oder Satten hiezu hält, da bedarf es eben beyderley Verfahrungsarten nicht, als nur in ſo fern, daß das Zuſammenſchütten der ſämmtlichen Milch in einen Keſſel oder Zober, das Käſemachen ſehr verkürzet, oder geſchwinder von ſtatten gehen läßt.

Das letztere Verfahren, welches ſchon etwas langſamer als das in dem Keſſel iſt, machet, daß die Käſe etwas beſſer getroffen, und nicht zu ſehr von der Hitze angegriffen werden.

c) In großen Haushaltungen ſo wohl als in kleinern bringt man auch ſo die ſaure Milch zum Gerinnen, daß ſie mit ihren Gefäßen, von welchen die Milch abgenommen worden, auf dem Feuerheerde rings um das Feuer hergeſetzet werden. Hier wird der bey Litt. a bemerkte Fehler aber auch gar leicht begangen, daß die Milch gegen dem Feuer zu viele Hitze, wenigſtens an der gegen das Feuer gerichteten Seite, ausſtehen muß. Es gehöret ſchon viel Aufmerkſamkeit dazu, die Töpfe zu rechter Zeit umzukehren, oder vom Feuer etwas, bald hie bald da, zurückzuziehen, daher die ſo geronnene Milch gemeiniglich nur ſchlechte Käſe giebt. Man pfleget auch bey dieſem Verfahren die Milch noch mit heißem Waſſer aus einem über dem Feuer gehaltenen Keſſel zu vermiſchen, um das Käſemachen zu beſchleunigen.

d) In kleinen Haushaltungen entſtehen ſehr gute Käſe, wenn in der nicht mehr warmen Jahreszeit, bey eingeheizten Stuben, die Milch in ihren Töpfen, Aeſchen, oder Satten, um und auf den Kachelofen geſetzet wird. Hieraus entſteht eine

allmälige mäßige Erhitzung der Milch, wovon die Käſematerie, wenns nicht zu heiß iſt, recht glatt bleibt, und nicht krümelicht wird. Ein gleiches geſchieht, wenn ein Backofen im Hauſe nach dem Abbacken der Brodte, oder eigends dazu unternommenen Einheizen, eine ganz mäßige Hitze enthält, und die Töpfe hineingeſetzet werden.

e) Eine ſehr zu empfehlende Art die Käſe gut zu machen iſt aber dieſe, wenn ein flacher, ovaler, oder länglichter Keſſel, wie etwa diejenigen ſind, die beym Abhaſpeln der Seide gebrauchet werden, mit etwas heißem Waſſer angefüllet iſt. In dieſen ſetzet man eine, oder mehrere eiſerne, oder irdene glaſurte, Bratpfannen, nachdem es der Umfang des Keſſels erlaubet. Die Pfannen ſind mit der Milch angefüllet, und das heiße Waſſer machet die Milch gerinnend. Das Feuer unter dem Keſſel läßt ſich leicht ſo regieren, daß das Waſſer darin nicht übermäßig heiß werde. Es kann hiebey der Milch ſo leicht nicht durch zu große Hitze geſchadet werden. Es wird das Verfahren bey vieler Milch zwar weitläuftig, allein es iſt keines ſo ſicher, und es giebt die beſten Käſe in allen Jahreszeiten, auch muß die Güte der Käſe die mehrere Mühe erſetzen.

Man behalte nur bey dem Sauremilchkäſe dieſe Hauptbemerkung. Die beſten Käſe werden diejenigen, wenn die Milch nicht verbrühet, oder mit zu vieler Hitze angegriffen wird. Zu große Hitze machet die Käſematerie ſpröde, und die daraus gemachten Käſe haben keinen rechten Geſchmack. Sie werden theils allzumager, theils zu zähe. Wenn man der zu verkäſenden Milch etwa nur ſo viel Hitze giebt, daß die in den Gefäßen gerinnende Milch nicht beym Herausnehmen

kurz

kurz und krümelicht iſt, ſondern auf der Wadike ſo beyſammen ſteht, daß die Käſematerie, wenn man mit einem Meſſer ſie trennt, ſpiegel glatt erſcheinet, und alſo in der Käſeform mit einem ebenem Glanze, oder einer Art von Politur verbleibt, ſo wird das Käſen recht getroffen ſeyn. Hievon machet nun eine hernach zu beſchreibende beſondere Käſeart eine Ausnahme, derer Milch gleichſam als gebrannt angeſehen werden kann, da ſie recht ſtark mit Hitze angegriffen, aber in der Folge auch anders und ſo behandelt wird, daß in manchen Gegenden und Gaumen doch gefälliger Käſe daraus bereitet werden kann.

f) Die Käſematerie muß von ihrer Wadike befreyet werden. Dieſes geſchiehet auf mancherley Weiſe.

In kleinen Haushaltungen hält man ſich einen ſo genannten Käſebeutel oder Quarkſack. Dieſes iſt ein in einer ſcharfen Spitze ſich endigender Beutel von Leinewand, welcher oben wo er ſeine größte Weite hat, zuſammengebunden, und an einem Nagel an der Wand aufgehänget wird, nachdem die abgeſchöpfte Käſematerie hineingethan worden. Man ſetzet unter die Spitze dieſes Beutels einen Zober, welcher die aus dem Beutel von ſelbſt hervordringende Wadike einnehmen muß. Gemeiniglich gießt man wohl das Geronnene, Käſe und Wadike zugleich in den Beutel, wenn man keine große Quantität davon hat. Falls aber der Käſebeutel hiezu zu klein wäre, wird die Käſematerie, wie erſt geſaget worden, mit Kellen abgeſchöpfet, oder in Durchſchlägen abgeſeihet, damit die meiſte Wadike davon komme, und der Käſe ſo dann in den Beutel gethan werde.

Wenn die Käſemaſſe in dem Beutel ihre Näſſe von der Wadike verloren hat, ſo wird ſie in eine hölzerne Mulde, oder einen Zober, ausgeſchüttet, mit den Händen durchgeknätet, geſalzen, Kümmel oder andres Gewürz, als Thymian, Baſilicum u. ſ. f. untergemenget, ſodann mit den Händen runde Käſe gebildet, und zum Trocknen an der Luſt, oder des Winters in der warmen Stube, auf Brettern, oder Käſekörben, hingeleget. In dieſer Geſtalt befinden ſich die meiſten Käſe der Bauern, wie ſie ſolche entweder ſelbſt eſſen, oder nach den Städten zu Markte bringen.

In größern Haushaltungen hält man ſich die überall bekannten Käſerinnen von Holz, welche ſehr ſchräge ſtehen, und eine runde Einkehlung haben, damit die Wadike aus der aufliegenden Käſematerie ſich hineinziehen, und in den untergeſetzten Zober ablaufen möge. Das Geronnene der Milch wird entweder mit Händen und Schaumkellen aus der Wadike genommen, und in die Rinnen geleget, oder beydes in Haarſiebe, oder Durchſchläge gegoſſen, hierin die Wadike vorläufig abgeſeihet, und der zurückbleibende Käſe in die Rinnen geleget. Wenn die Rinnen mit Käſe gefüllet, und die Wadike in ſo weit abgelaufen, daß ſie nicht mehr auf der Oberfläche der Käſematerie geſehen wird, ſo ſtreuet man das Salz oben auf, welches bald feuchte wird, und ſich von ſelbſt in den noch weichen Käſe hineinzieht. Sollen aber die Rennekäſe mit Kümmel, oder andern einheimiſchen Gewürzkräutern, gewürzet werden, ſo geſchieht ſolches, wenn die Rinnen erſt durchgängig mit einer Lage von Käſematerie, etwa ein paar Finger hoch gefüllet worden. Es wird das Gewürz übergeſtreuet, und mit Käſe und

und Einſtreuen des Gewürzes Lagenweiſe ſo fortgefahren, bis die Rinne ihre völlige Fülle hat. Sie hat einen hölzernen Deckel, welcher oben aufgeleget wird, nachdem alle Käſematerie hinein iſt.

Nachdem nun die Wadike aus dem Käſe heraus iſt, daß er einiger maßen feſte und zuſammenhaltend iſt, wird die Rinne geöffnet, und ihr Einſatz in die Höhe genommen und weggethan. Man theilet nun die Käſe mit einem Meſſer ab, woraus viereckigte Theile entſtehen, dergleichen Käſe nun Rennekäſe genannt werden. Sie werden auf behandſame Bretter ſo gelegt, daß die in der Käſerinne oben geweſene Seite nun die unterſte wird. Letztere wird noch gelinde mit Salz berieben, und die Käſebretter des Sommers an die Luft in Horden, oder Körben, des Winters aber in geheizten Stuben getrocknet. Man muß ſie öfters umkehren, und wenn ſie zuletzt Haltung genug haben, ſie auf die Kanten ſetzen, damit ſie überall gut trocken werden.

Hiernächſt hat man auch, um große Käſe zu haben, eigene Formen von Thon, Holz, Blech, auch Kupfer, welche letztere aber aus diätetiſchen Gründen zu verwerfen. Auch hat man Formen aus geflochtenen Reiſern, und erſtere müſſen unten Löcher haben, damit die Wadike ſich hindurch ziehen könne. Das Würzen der Käſe geſchieht wie zuvor bey den Rennekäſen iſt geſaget worden, und wenn ſie in den Formen genugſame Feſtigkeit erlanget haben, ſo muß man ſie behutſam auf Bretter aus den Formen bringen, und auf ſolchen trocknen. In Anſehung der Formen aber iſt noch zu wiſſen, daß ihr Boden nicht rund, ſondern völlig gleich und eben ſeyn müſſe. Denn

wenn ſie rund ſind, und der Käſe doch auch auf beyden Seiten nach und nach umgekehret und getrocknet werden muß, ſo wird er, wenn er auf der runden Seite geleget wird, von einander berſten, und zerfallen; es wäre denn, daß er nur ganz flach, und wenig Laſt hätte.

3) Pflege der Sauremilchkäſe bis zu ihrer Zeitigung.

Die Sauremilchkäſe werden nicht gleich nach ihrer Verfertigung gegeſſen, auſſer was vom Geſinde geſchieht, denen ſie nach Beſchaffenheit der Jahreszeit und der Arbeit, die darin verrichtet wird, als Zubrod gereichet werden. Die Käſe werden ſchmackhafter, wenn ſie ein ſo zu nennendes gewiſſes Alter erlangen. Man kann dieſen Zuſtand der Käſe ihre Zeitigung nennen, und ſie bedürfen bis dahin einer gewiſſen Pflege, wenn ihr Geſchmack der rechte werden ſoll.

a) Es iſt ſchon zuvor des Trocknens der Käſe gedacht worden. Man kann nicht anders als aus eigener Erfahrung herausbringen, was für ein Grad der Härte den Käſen ſeines Orts am angemeſſenſten ſey. Die Beſchaffenheit der Milch ſo wohl, als der Art ihrer Verkäſung haben hierin den größten Einfluß. Hievon kömmt es, daß hier die Käſe durchs allzuharte Trocknen, nicht wieder weich und recht eßbar; dort aber, nach einer gelinden Trocknung, doch zur beſten Zeitigung gebracht werden. Auch die Größe der Käſe kann einen Unterſchied machen. Kleine ſcharf getrocknete Käſe wollen an einem Orte beym Einlegen nicht weich und zeitig werden, da ſolches doch mit den größeren Käſen gar wohl geſchiehet. Auch die Jahreszeit kömmt hiebey ſehr in Anſchlag. An einem Orte

können die Sommerkäſe zu Dauerkäſen werden, an ſehr vielen aber gar nicht. Man muß daher mehr als einen Verſuch machen, auf was Art und Weiſe die Käſe am beſten zu pflegen ſeyn, um ſie entweder früher oder ſpäter zeitig zu machen.

b) Bey dem Trocknen der Käſe ſind die Maden ſehr hinderlich, welche den noch jungen weißen noch nicht genug getrockneten Käſe bereits verderben, oder aufzehren können. Die Maden in den Käſen entſtehen von den Fliegen. So lange nun dieſe in der warmen Jahreszeit ihre Eyer in die Käſe bringen können, hat man alle Vorſicht nöthig, ſie von den Käſen abzuhalten.

Es iſt ſehr gut, wenn man die Käſe in ſolcher warmen Jahreszeit an einem zwar luftigen Orte trocknen kann, aber je dunkler er iſt, deſto weniger wird man von den Fliegen in der Finſterniß oder Dunkelheit zu beſorgen haben. Hiebey iſt ferner nöthig, die Käſe nicht lange, ohne ſie umzuwenden, ſtehen zu laſſen; damit nicht auf der untern Seite Wärme und Feuchtigkeit die Madenbruth befördere. Und da die Fliegen ihre Eyer an die äußere Seiten der Käſe anlegen, ſo muß man ſie öfters abreiben, oder abſchrapen, um die Fliegeneyer davon ab- und wegzubringen, auch das Abgeriebene von den Käſen nicht auf den Käſebrettern in der Nähe liegen zu laſſen; ſondern es den Hühnern, oder Schweinen, zum Futter vorzuwerfen. Es kann aber auch geſchehen, daß die, bey kälterer Jahreszeit, in der eingeheizten Stube oder Kammer getrockneten Käſe, von den darin lebenden Fliegen, angeſchmeiſſet werden. Dieſerhalb muß das Nämliche auch hieſelbſt zur Reinigung der Käſe beobachtet werden, was eben zuvor, bey denen von der Luft zu trocknenden Kä-

ſen, iſt erinnert worden. Und falls dieſe Käſe bereits mit Maden beſetzet wären, ſo darf man ſie nur aus der Wärme an einem kalten Ort, wo etwa die Temperatur 2 bis 3 Reaumüriſche Grade noch über den Froſtpunkte iſt, auf einige Tage hinbringen, wo die Maden bald abſterben, und den Käſe frey laſſen werden. Man muß aber die Grade der angegebenen Temperatur in Acht nehmen. Denn wenn der Froſt die Käſe, es ſey in welcher Zeit es wolle, berühren ſollte, ſo werden ſie krümelicht, unſchmackhaft, und auf immer verdorben ſeyn.

Es vermeynen zwar einige die Maden in den Käſen zu tödten, wenn ſie ſolche in einer ſtarken Salzlauge, oder in ein, mit vielem zerſtoßenem Pfeffer geſättigtes, Waſſer eintauchen. Allein es iſt davon keine Wirkung zu hoffen; die Maden bleiben doch am Leben. Mehr kann man erwarten, wenn die zu trocknenden Käſe auf Birkenblättern, oder Haberſtroh, dünne aus einander geſetzt ſtehen; es muß aber doch das öftere Umwenden derſelben hiebey keinesweges aus der Acht gelaſſen werden. Einige wollen auch das ſo genannte Johanniskraut, oder Aaronsblätter rühmen, die damit gemachten Verſuche beſtätigen aber nicht immer den Erfolg. Ueberhaupt muß man wiſſen, daß die gelabten Käſe weit weniger den Maden unterworfen ſind, und es iſt zu glauben, daß die Fliegen ihre Eyer bereits an die geronnene ſaure Milch, oder an die Käſematerie in ihren Formen, können geleget haben, daß in der Folge denn die Sauremilchkäſe kaum davon zu retten ſind. Denn man findet, daß die friſchen ungetrockneten Käſe öfters ſchon in ihrer Mitte Höhlen enthalten, in denen ganze Klumpen von

Maden

Maden befindlich ſind. In dieſer Abſicht wird es immer ſehr wohl gethan ſeyn, gleich vom Anfange des Käſemachens an, die Käſerinnen und Formen, aus welchen die Wadike ablaufen ſoll, ſo gut es die Gelegenheit des Hauſes verſtatten kann, an einen recht dunklen, und von Fliegen befreyten Ort hinzuſtellen.

c) Wenn die Käſe getrocknet ſind, ſo werden ſie eingeleget, damit ſie zeitig werden. Dieſes Einlegen geſchieht gemeiniglich in großen Töpfen, worinn ſie einer auf den andern geleget werden; worauf man das Gefäß verdecket. Dieſes nun muß weder zu warm noch zu kalt ſtehen. Sind die Käſe ſehr hart getrocknet, ſo kann es an einem etwas feuchten Orte wohl gehalten werden. Anders iſt es, wenn die Käſe weniger hart geworden ſind.

Man muß zu Zeiten das Gefäß öffnen, um die Beſchaffenheit der Käſe zu unterſuchen. Wollten ſie zu weich werden, und zerfließen, ſo müſſen ſie umgepacket, auch wohl gar dünne auseinander geleget werden, damit ſie nicht ganz verweichen. Ueberhaupt muß man ſeine Käſe kennen, damit ihnen bey der Einpackung nicht zu viel geſchehe, und ſie nicht allzualt, oder überzeitig werden. Es kömmt aber hiebey auch ſehr auf die Liebhaber an, da einige die Käſe ſchon in dem Zuſtande gern eſſen, wenn ſie, wie man ſpricht, erſt angeſchimmelt ſind; das heißt, wenn ihre äußere Seite noch weißgrau ausſieht, und die Käſe inwendig noch weiß ſind. Andere wollen die Käſe, wenn ſie unter der Haut einen gelben fetten Rand angeleget, und hierauf in der Mitte noch was von der weißen Farbe haben. Nach andere ſind Liebhaber der Käſe, wenn ſie durch und durch ihre

Farbe inwendig völlig geändert haben. In dem mittlern Zuſtande werden ſie wohl den meiſten gefallen, und für zeitig zu achten ſeyn. Wenn man aber bey der Einlegung der Käſe in ihre Gefäße nach Beſchaffenheit des Orts und der Jahreszeit, wegen der Maden nicht ſicher ſeyn darf, ſo müſſen die Käſe von Zeit zu Zeit auch ausgeputzet werden. Man muß aber hiebey die Mittelſtraße halten, und den Käſen im Anfange, oder in der Mitte ihrer Zeitigung, nicht alles Feuchte herunter ſchrapen. Denn hiedurch könnte es geſchehen, daß ſie in ihrer Zeitigung unterbrochen, und hernach gar nicht wieder zu derſelben gebracht werden können.

Auch iſt bey einigen die Gewohnheit, die Käſe ſo zur Zeitigung zu bringen, daß ſie nach dem Trocknen in Salzwaſſer getunket, hernach in Neſſelblätter gewunden, ſodann aber in Gefäßen einer auf den andern geleget werden, damit ſie ſich einander befeuchten. Dieſe Methode iſt ſehr gut, ſie müſſen aber ſodann nicht in feuchte Oerter hingeſetzet werden.

Noch iſt es eine ſehr leichte Art, die ſehr harten Käſe bald geſchmeidig zu machen, wenn man ſie in Haberſtroh windet, und auf Brettern in dem Keller ſo hinleget, daß kein Käſe den andern berühre.

Will man in ſeinem Hauſe nun eine ſo zu nennende Käſefolge haben, ſo muß man von Zeit zu Zeit getrocknete Käſe einlegen, da die zeitigen Käſe bald allzualt und weniger gutſchmeckend werden können.

Hat man große Käſe, die zeitig ſind, auf dem Tiſche, ſo muß man ſie nach dem Anſchneiden, wenn ſie nicht in wenig Tagen verzehret werden,

den, entweder an feuchte Oerter hinſetzen, oder ſie in feuchte Tücher, beſonders wo der Anſchnitt iſt, einwickeln. Der beſte zeitige Käſe verliert am Geſchmacke, wenn er nach dem Anſchneiden ſeine erſte Feuchtigkeit verliert und trocken wird.

4) Vorſchrift, den Zaucher Käſe zu machen.

Es iſt oben dieſes Käſes Erwähnung geſchehen, daß er unter den hieſigen Landkäſen einer der beſten ſey. Seine Bereitungsart iſt dieſe.

a) Die Milch, von welcher die Sahne zu ſeiner Zeit abgenommen worden, wird in ihren Töpfen auf und neben einem Ofen, oder auf dem Heerde gegen das Feuer, wo aber die Töpfe oder Milchäſche mit Vorſicht von einer Seite zur andern umgekehret werden, ſo gewärmet, daß die Käſematerie nicht von zu vieler Hitze krümelicht werden kann.

b) Wenn die ſaure Milch, und zwar ohne Milchlab von der Wärme genugſam zuſammengegangen iſt, ſo wird das Geronnene in recht große unten löcherichte Formen, gethan, Kümmel mit untergeſtreuet, und wenn der Käſe ſich etwas geſetzet hat, Salz oben aufgeſtreuet. Hat ſich die Wadike ſo herausgezogen, daß der Käſe etwas Feſtigkeit hat, ſo wird er auf ein über die Form gehaltenes Bret ausgeſchlagen, mit Salz gelinde berieben, und zum Trocknen gebracht, wie es vorhergehende Vorſchrift beſaget.

c) Dieſer Käſe wird nicht ſehr hart getrocknet, und zur Zeitigung an einem temperirten Orte eingeleget. Er muß aber nur ein Mittelalter ſo zu ſagen haben, wenn er gegeſſen werden ſoll. Wenn ſolches überſchritten wird, ſo nimmt er einen all-

zuſtrengen Geſchmack an, nachdem er ſeine innerliche Weiße verlohren, und in eine braune Farbe übergegangen iſt.

5) Vorſchrift, Weſtphäliſchen oder Heſſiſchen Käſe zu machen.

In Weſtphalen und Heſſen wird von ſaurer Milch ein Käſe gemachet, welcher geſchwinder als andre Käſearten von ſaurer Milch ſeine Zeitigung nicht nur erlanget, ſondern auch wegen ſeines ſtarken Geſchmacks viele Liebhaber hat, und auch gemeiniglich ſcharfer rother Käſe genannt wird. Man verfährt damit alſo.

a) Die ſaure von der Sahne befreyete Milch wird am Feuer ziemlich heiß gemachet, wovon die Käſematerie recht hart wird.

b) Die ſo hart gewordene Käſematerie wird in einem Tuche reine ausgepreßt, daß keine Wadike darinn bleibt; hierauf mit der Hand klein zerrieben, und in ein zuzudeckendes Gefäß geſchlagen, worinn der Käſe einige Tage ſteht, bis er entbrennt.

c) Man bildet ſodann mit der Hand kleine länglichte Käſe, etwa in der Form der ſo genannten Spitzkäſe. Sollte die Maſſe zu ſpröde ſeyn, ſo wird ſie mit Bier, auch wohl gar mit etwas Sahne zuſammengeknätet. Man trocknet ſie ſodann, und bringt ſie darauf mittelſt des Einlegens zur Zeitigung.

6) Vorſchrift, Ertüffelkäſe zu machen.

Weil die Ertüffeln faſt zu den meiſten Speiſen paſſen, und ihren Geſchmack nicht verderben, ſo hat man

man ſie auch verſuchet, mit der Käſematerie zu vermengen.

a) Die Ertüffeln werden weich gekochet, doch daß ſie nicht berſten, hierauf aber entweder nach der Enthäutung zerrieben, oder recht klein zerdrückt. Man ſchüttet alsdenn geronnene, bereits von der Wadike geſchiedene Milch dazu. Doch muß man die Kuhmilch nicht zu heiß laben, oder allzudick machen, als wovon die Käſe ſpröder werden. Von ſolcher Maſſe kann man nun dreyerley Sorten Käſe machen.

b) Man ſchüttet in eine andere Mulde entweder fünf Pfund, oder Theile, von den geriebenen Ertüffeln und ein Pfund dicke Milch, Salz, Kümmel, ſo viel genug iſt, und knätet alles zuſammen.

c) Man kann auch vier Theile Ertüffeln, zwey Theile Milch, oder drey Theile von jeder Art, und wenn es beliebet, nur zwey Pfund Ertüffeln, und vier Pfund Milch nehmen. Die erſte Art iſt für Arme, die zweyte für alle, die dritte aber für Leckerzungen.

d) Alle dieſe drey Sorten, wenn ſie wohl durchgeknätet ſind, werden zugedecket, und bleiben drey bis vier Tage ſtille ſtehen, in großer Hitze aber nur etwa zwey Tage. Nach Verlauf dieſer Zeit durchknätet man alles noch einmal, und bereitet die Käſe zum Käſekorbe. Nachgehends werden ſie in gelinder Wärme abgetrocknet, damit ſie nicht aufberſten. Sollte aber das Aufberſten dennoch nicht verhindert werden können, ſo darf man ſie nur mit etwas Bier beſprengen, und beym Einlegen in die Gefäße mit ein wenig grüner ſo genannter Vogelmeyriche umwickeln, da ſie denn mürbe und ſchön werden. Alsdann läßt man ſie noch vierzehn Tage und länger in

den Gefäßen ſtehen. Denn je älter ſie werden, deſto ſchöner werden ſie.

e) Wenn man zu jedem Käſe noch einen Löffel voll Sahne hinzuthut, ſo wird er deſto ſchöner und fetter. Sonderlich muß zu jeder Art Käſe ein guter Theil Sahne hinzugeſchüttet werden, wenn man große runde Käſe nach Holländiſcher Art verfertigen will. Man kann auch wohl gelabte Sahne und Ziegenmilch zu 1. 2. 3. Theilen Ertüffeln nehmen, wovon die Käſe auch ſchöner und dauerhafter werden. Beſonders erhält man auf dieſe Art gute Kümmelkäſe. Alle dieſe Käſe, um nicht zu verderben, müſſen an einem trocknen Orte ſtehen.

f) Auch der No. 5. beſchriebene ſo genannte ſcharfe rothe Käſe kann mit Ertüffeln vermiſchet werden. Von den geriebenen Ertüffeln nimmt man zwey Theile, und einen Theil von der vorhin präparirten Käſemaſſe, oder noch beſſer, die Hälfte Ertüffeln, und eben ſo viel Käſe. Beydes knätet man ſcharf durch einander in eine Maſſe, und wälzet daraus Käſe, die an der Luft getrocknet werden. Iſt die Maſſe zu trocken, und will nicht zuſammen kleben; ſo feuchtet man ſie mit ein wenig Waſſer oder Bier an. Dieſe Käſe bekommen einen guten Geſchmack, indem die Schärfe der gehärteten uud gegohrnen Milch durch die Weichlichkeit des Ertüffelmehls gemildert wird, und der gemeine Mann ißt ſie gerne.

g) Bey dieſen Ertüffelkäſen, deren erſtere in dem Leipz. Intelligenzblatt, letztere aber in den Braunſchweigiſchen Anzeigen angeprieſen werden, iſt es eine Hauptſache, die Ertüffeln ja recht zart zu zerreiben, damit keine ſichtbare Stücken den Verräther abgeben. Man hat dergleichen Käſe ſchon

in

in den Städten zu Markte gebracht; da ſie aber ſo plump gemacht worden, hat man die Verkäufer als Betrüger angegeben, welche die Ertüffeln in ſo hohem Preiſe, als puren unvermiſchten Käſe, ſich wollen bezahlen laſſen. So viel iſt auch gewiß, daß die Ertüffelkäſe, wenn ſie ſchon mit Sahne verſetzet ſind, den meiſten mißfallen, ſo bald ſie hören, daß unter die Käſe eine fremde Maſſe zugeſetzet worden; wenn ſchon ſolche im Geſchmacke eben nicht zu merken, oder Spuren davon in dem Käſe zu ſehen ſind.

7) Vorſchrift, den ſo genannten Harzkäſe zu machen.

a) Man nimmt die gewöhnliche ſaure Milch, nachdem die Sahne davon genommen, und leget ſie, ohne ſie vorher am Feuer zu härten, in kleine Körbe, oder auch in hölzerne Becher, deren Boden und Seiten durchlöchert ſind, und ſtreuet etwas Salz und Kümmel darüber, läßt die Wadike etwa eine halbe Stunde lang durch die Löcher ablaufen, und die dicke Milch ſich an den Boden ſenken; leget alsdenn abermal von der Milch darauf, und ſo zum dritten und viertenmale, und vergißt jedesmal das Salz nicht. Iſt der Korb endlich von dem angeſetzten Käſeteig voll, ſo läßt man ihn 2. 3. 4. Stunden lang ſich ſetzen, ſchüttet hernach den Käſe, ohne ihn zu erbrechen, auf ein Brett, beſtreuet ihn mit ein wenig Salz, und leget ihn an die Luft zum Trocknen.

b) Es wird nothwendig erfodert, daß die Milch kleberigt ſey, welches ſie bey warmer Witterung am meiſten zu ſeyn pfleget. Iſt ſie nicht kleberigt, ſo pfleget der Käſe mit der Wadike zu zerrinnen.

Man kann ihr aber bey warmer Witterung zu Hülfe kommen, wenn man zu der ſauren Milch, ehe ſie in die Körbe geleget wird, etwas warmes Waſſer gießt; oder ſie in einem irdenen, nicht aber in einem metallenen Gefäße, an einen warmen Ofen, oder auf die von Kohlen erwärmte Platte des Feuerheerds, nicht aber an großes Feuer, ſetzet. Wird die ſaure Milch an ein ſtarkes Feuer gebracht; ſo wird ſie hart, zähe und lederhaft, (auch vieler Orten krümelicht und nicht mehr zuſammenhängend) welches der gewöhnliche Fehler iſt, der unſre Landkäſe verdirbt. Dieſe wohlſchmeckenden Käſe ſind geſund, und die Hauptſache dabey kömmt hierauf an, daß die Milch rein und unverdorben ſey, und daß man ſie gehörig mit Salz trifft. Denn ſalzet man zu viel, ſo werden ſie ſpröde, ſalzet man hingegen zu wenig, ſo werden ſie zähe, und in beyden Fällen unſchmackhaft.

e) Dieſer Käſe wird in der Gegend des Harzes und dortiger Nachbarſchaft herum gemacht, und die Vorſchrift dazu in den Braunſchweiger Anzeigen gefunden. Man ſieht daraus, daß er mit dem Zaucherkäſe in der Bereitungsart die größte Uebereinkunft habe, bey welchem letztern es ebenfalls darauf ankömmt, die Milch nicht zu ſehr zu erhitzen, damit ſie keine zu harte oder krümelichte Käſematerie ausgebe.

Hiebey will ich noch gedenken, daß beydes der Harzer- und der Zaucherkäſe in ſolchen Jahreszeiten, da die Milch um des Futters willen etwa zu mager ſeyn kann, ſehr verbeſſert werde, wenn man, bey der Verfertigung der Käſe, die von ſaurer Milch abgenommene Sahne, in der Mitte ſo ein- und überleget, daß nach ſolcher nicht allzudicken Lage der Sahne wieder eine Lage von

Käſematerie aufgeleget und mit ein paar ſolcher Lagen dergeſtalt abgewechſelt werde, daß die oberſte purer Käſe ſey.

8) Verſchiedene Käſearten.

Es ſind in Niederdeutſchland noch außer den vorbeſchriebenen mehrere, und nicht unberühmte Käſearten, die in Anſehung ihrer Bereitungsart von einander abgehen; man findet aber nicht nöthig, ſolche alle anzuführen, da ſie ſich ſämtlich einer der beſchriebenen Käſearten theils mehr theils weniger nähern, und daher leicht nachgemachet werden können. Hier will man die Leſerinnen nur noch mit folgenden Käſearten bekannt machen.

a) Der Petersburgiſche Pottkäſe wird, nach Blocks Lehrbuche der Landwirthſchaft, in St. Petersburg ſehr geliebet. Man ſoll ihn aus Holländiſchen Käſe, guten Wein und Engländiſchem Biere bereiten. Er kann ſo nachgemachet werden, daß er weniger koſtbar und eben ſo wo nicht mehr gutſchmeckend iſt.

Man brühet ausgeſahnte Milch recht hart, läßt die Wadike ablaufen, und das Geronnene ganz trocken werden. Darnach krümelt man es ganz klein, und ſetzet es in einer ſteinernen, mit einer Serviette verbundenen, Satte in das Bettſtroh, oder ſonſt an einen warmen Ort zwey Tage; doch ſo, daß man die Maſſe täglich zwey- bis dreymal durch einander rühret. Nach zween Tagen nimmt man ſie heraus, thut das gehörige Salz und Gewürze darunter, dergleichen Cardamom, Engliſches Gewürz, Kümmel und Muskatenblumen ſeyn können. Hiezu kömmt noch ein wenig junge Sahne, und die Maſſe wird zur

Form eines Holländiſchen Käſes ausgebildet, da ſie ſolchem an Anſehen und Geſchmack ſehr nahe kömmt.

b) Ein ſo genannter Schmierkäſe in manchen Häuſern unter uns iſt dieſer. Schaf- oder Kuhkäſe, auch zu alter Holländiſcher Käſe, welche bereits trocken geworden ſind, werden entweder zu kleinen Stücken zerbrochen, oder klein gerieben. In einem Napfe oder Tiegel, die mit Deckeln verſehen ſeyn müſſen, wird dieſer zerriebene, oder zerſtoßene Käſe mit vieler friſcher Sahne und friſcher Butter ſo vermiſchet, wie man den Käſe gern fett und niedlich haben will. Man nimmt ferner gröblich zerſtoßenen Ingwer und geriebene Muskatennuß, nach Proportion der Maſſe, vermiſchet alles wohl durch einander, verwahret und ſetzet es an einen kühlen Ort, bis der alte Käſe wohl durchgezogen ſeyn kann. Man muß dann und wann nachſehen, die Maſſe dabey unter einander rühren, und ſodann den Schmierkäſe, welcher hin und wieder große Liebhaber findet, verſpeiſen. Beſage des erſten Bandes der H. M. iſt für den Geſindetiſch ein Streichkäſe ebenfalls angegeben worden, welcher mit den gegenwärtigen in Anſehung ſeiner Bereitung ähnlich, in Anſehung der Ingredienzien aber ſehr ungleich iſt.

c) **Kräuterkäſe** nennt man ſolche Käſe, die eine Zuthat von gewiſſen Gewürzkräutern, Blumen und Blättern haben. Z. E. Roßmarin, Salbey, Hollunder- oder Fliederblüthen, Blätter von Wälſchennüſſen, Pfirſichbäumen u. ſ. f. Wer davon Liebhaber iſt, muß dergleichen Kräuter, Blüthen und Blätter lieber trocken als grün unter die Käſe thun. Denn in grünem Zuſtande verhindern ſie nicht nur das Trockenwerden und die Dauerhaf-

erhaftigkeit der Käſe gar ſehr; ſondern veranlaſſen auch, daß aus ſolchen Käſen eine rechte Madenhecke gleichſam werde. Bey Baumblättern, die nur jung und noch nicht völlig ausgewachſen zu nehmen ſind, iſt zu beobachten, daß ſie in mäßige kleine Stücken zerbröckelt, oder zerſchnitten werden müſſen. Auch mit Pflanzenblättern, wenn ſie groß ſind, wie z. E. die Salbeyblätter, muß das Nämliche geſchehen.

d) Ein ſo genannter **geſchwinder Käſe** iſt dieſer. Man nimmt des Mittags die Sahne von der Milch, welche des Morgens ſehr frühe iſt gemolken worden, und hiezu eben ſo viel friſch gemolkene warme Milch. Dieſes wird unter einander gemenget; ein wenig Milchlab, in Salzwaſſer zerrieben, hinein gethan, darinn herum gerühret, und die Maſſe eine Stunde ſtehen gelaſſen. Man nimmt hiezu gerne Töpfe, die unten weit und oben enge ſind, ſetzet ſie auch, zumal des Winters, wohl in einen Keſſel voll warmen Waſſers, bis die Milch ſo warm wird, daß ſie gerinnen kann. Die ſodann erhaltene Käſematerie wird in eine Form gethan, worinn ſie nicht länger als vier und zwanzig Stunden gelaſſen wird. An ſtatt des Salzes braucht man gern Orangenblumenwaſſer. Auch kann man die Maſſe mit geſtoßenem Mandelnſafte, welcher mit Milch und Orangenblumenwaſſer durch ein Sieb gegangen, vermiſchen. Im Frühlinge fallen dieſe Käſe beſſer, als in andrer Jahreszeit aus, und man heißt ſie **geſchwinde Käſe**, weil ſie binnen vier und zwanzig Stunden ſchon können gegeſſen werden.

e) Von der Wadike wird in **Frankreich** auch ein angenehmer Käſe alſo gemachet. Wenn die Wadike

dike von Süßemilchkäſen noch ſüße iſt, bringet man ſie in einen Keſſel übers Feuer, und läßt ſie ſo heiß werden, als es möglich iſt; jedoch daß ſie nicht ſiede. Sobald man ſieht, daß etliche Bläsgen auffahren, gießt man alſobald von der klaren kalten Wadike etwas darzu, rühret es fleißig um, daß ſich der Käſe nicht an den Boden oder die Seite des Keſſels anſetzen möge. Hat man ſodann das Obere abgenommen, ſo wird es in eine Schüſſel gethan, mit Zucker beſtreuet und gegeſſen. Dieſer Käſe wird in Frankreich la Brouſſe genannt, und zuweilen bey uns nachgemachet.

f) Von der Verfertigung der Schaf- und Ziegenkäſe iſt nichts beſonders zu ſagen; da ſie gleich den Süßemilchkäſen gelabet und ferner ſo gepfleget werden. In Anſehung der Schafkäſe iſt nur noch zu gedenken, daß ſie mancher Orten als Gewürzkäſe in ziemlicher Größe formiret werden. Die Gewürze dazu ſind meiſtens klein geſtoßene Nelken, allenfalls auch Engliſch Gewürz und Cardamom. Man muß dieſe Käſe aber nicht zu alt werden laſſen, damit ihr Geſchmack nicht allzuſtrenge werde.

Einige pflegen den zwar getrockneten, aber noch friſchen, Schafkäſe hiedurch mild und herbe zu machen: daß ſie oben ein Loch hinein ſchneiden, in ſolches Brandtwein, oder auch nur gemeinen Wein nach Belieben hinein gießen, bis ſie meynen, daß der Käſe deſſelben genug einziehen könne. Alsdenn bleibt der Käſe ſo lange ſtehen, bis er mürbe und weich iſt, und ſodann verſpeiſet werden kann. Läßt man dieſen Käſe zu lange ſtehen, ſo wird er von den Maden ganz und gar verzehret. Einige Kuhkäſe gerathen auf gleiche Weiſe ſehr wohl.

9) In wie fern Milch, Butter und Käſe als geſunde, oder ungeſunde Koſt, zu halten.

Da Milch, Butter und Käſe unter uns eine ſo gemeine Koſt ſind, ſo werde ich den Leſerinnen das Urtheil unſrer Diätetiker darüber ſo wenig vorenthalten dürfen, als wenig ſolches zuvor in Anſehung der übrigen Nahrungsbedürfniſſe geſchehen iſt.

Ueber die Milch ſoll uns der **Neue Schauplatz der Natur** ſtatt aller Lehrer ſeyn. Dieſer ſagt alſo. Man kann von der Milch einen dreyfachen Nutzen angeben, und dahin alle die vortrefflichen Wirkungen und heilſamen Kräfte rechnen, welche ſie in den menſchlichen und andern thieriſchen Körpern äußert.

Erſtlich beſitzt dieſelbe alle Eigenſchaften eines guten und geſunden Nahrungsmittels; deswegen denn nicht nur ganze Völker, und ſelbſt der größte Theil unſerer Landleute, welche eine einfache Lebensart führen, ſondern auch ungebohrne Kinder und Thiere, faſt ganz allein von ihr leben.

Da ferner auch die Milch durch die künſtliche Abſonderung und Vorbereitung, welche ſchon vorher in den Brüſten und Eutern geſchehen, zur Nahrung und deſto leichtern und geſchwindern Verdauung bereits geſchickt gemacht worden; ſo bekömmt ſie auch allen denen ſehr gut, welche ſchwache Verdauungskräfte und Blutmachungswerkzeuge beſitzen, und empfiehlt ſich aus dieſer Urſache beſonders den Schwindſüchtigen, welche in ihr einzig und allein ihr Heil und Rettung ſuchen müſſen. Man hat ſogar bewährte und glaubwürdige Exempel von Perſonen, welche blos durch den Gebrauch der Milch das höchſte Alter von hundert bis hundert und funfzig Jahren erreichet haben.

Zweytens hat die Milch, wegen ihrer milden, ſüßen und ölichten Eigenſchaft, eine ganz außerordent-

liche Kraft alle im Körper und in den Säften vorhandene Schärfe zu dämpfen und zu verſüßen, die einzige ſaure Schärfe ausgenommen, von welcher ſie leicht gerinnt, und alsdenn mehrern Schaden als Nutzen ſtiftet. Eben darum hat ſich die Milch ſchon längſt in der Auszehrung, dem Scorbute, in der Gicht und Podagra, bey Geſchwüren, wovon das ſcharfe Eiter ins Geblüte zurückfließt, auch bey veneriſchen Krankheiten, und endlich bey genommenen ſcharfen und reizenden Giften den Ruhm einer ſpecifiquen Arzney erworben; bey welchen Krankheiten insgeſammt man zu den ſo genannten Milchcuren ſeine Zuflucht nimmt.

Endlich und fürs dritte beſitzt die Milch in Anſehung ihrer Grundmiſchung aller ihrer Beſtandtheile die Eigenſchaft, ſelbſt die erſten Theile und Fibern des Körpers, welche eine widernatürliche Steifigkeit und Sprödigkeit haben, oder zu ſehr angeſpannet ſind, gleichſam gelinde zu bähen und zu erweichen, weßhalb man ſie ebenfalls in heftigen Krämpfen, Zuckungen, Schmerzen, in der Epilepſie und andern dergleichen Nervenkrankheiten äußerlich und innerlich mit dem beſten und heilſamſten Erfolge gebrauchet.

Nichts deſto weniger hat die Milch und der Gebrauch derſelben auch ihre Fehler und Unbequemlichkeiten. Sie ſchwächet und verdirbt öfters den Magen, verringert den Appetit, erwecket Blähungen, verſtopfet den Leib, oder erreget auch wohl den Stuhlgang allzu oft, verkleiſtert gleichſam das Gedärme, und verhält ſich öfters dergeſtalt in den erſten Verdauungswegen, daß ſie ſogar ſteinige Gerinnungen in denſelben hervorbringt.

Sie bekömmt daher überhaupt weder den Weintrinkern, noch ſolchen Perſonen, welche ſchon einer ernſthaftern und harten Nahrung gewohnt ſind, noch

auch denjenigen, welche gar zu ſchwache, loſe, lappe Gefäße und Eingeweide haben.

Das allzulange Stillen iſt ebenfalls den Säugenden und Säuglingen ſchädlich, indem es gar ofte jene auszehret, und bey dieſen unter andern zu Verſtopfung der Gekrösdrüſen oder der engliſchen Krankheit Gelegenheit giebt.

In hitzigen Fiebern, Wechſelfiebern, Entzündungskrankheiten, auch in Gallenergießungen, und dergleichen, muß man ſich der Milch gänzlich enthalten, weil ſie, theils wegen ſchon gegenwärtiger Unreinigkeiten im Magen und Gedärmen, theils wegen des Zufluſſes ſtumpfer und verdorbener Verdauungsſäfte alsdenn leicht verdirbt, und ſolchergeſtalt die Zufälle ſolcher Krankheiten vermehret.

Die **Molken**, oder **Wadike** hat noch ölichte und käſichte Theilchen in ſich, man kann ihr daher gelinde nährende Kräfte nicht ganz abſprechen; und es iſt bekannt, daß ſelbſt der große **Börhave** ſich einige Monathe hindurch von ihr und einem abgekochten Gerſtentranke viele Jahre lang erhalten hat. Auſſerdem beſitzt ſie ſeifenartige, verdünnende, und laxierende Arzeneykräfte; deswegen man ſie nicht nur bey langwierigen und eingewurzelten Krankheiten zu präſervativen Frühlingscuren ſehr gewöhnlich, ſondern auch in hitzigen und Entzündungsfiebern, bey den Pocken, den Maſern, in dem hitzigen Scorbute, auch in der rothen Ruhr, und andern dergleichen Krankheiten mit vielem Nutzen als ein wirkliches Heilmittel brauchet. Nur iſt zu bedauren, daß ſie vermittelſt ihrer Schlüpfrigkeit bey vielen Patienten den Magen öfters äußerſt ſchwächet; darum man auch, um ihr dieſe Schädlichkeit zu benehmen, und gleichſam ſtärkende Theilchen mitzutheilen, bisweilen einen glühenden Stahl oder Eiſen darinnen

vorher ablöſchen läßt, ehe dergleichen ſchwache Kranke davon trinken.

Die Buttermilch iſt ein vortreffliches, eröffnendes und kühlendes Mittel, daher ſie bey ſchweren Stuhlgängen oder auch wirklicher Leibesverſtopfung, ingleichen bey hypochondriſchen Zufällen, und ſelbſt in hitzigen Fiebern außerordentliche Dienſte leiſtet.

Die Butter kann in der Arzney als ein erweichendes, erſchlappendes, linderndes, und der prickelnden oder beitzenden Schärfe entgegen geſetztes Mittel angeſehen werden, und wird darum bisweilen zu Salben, Pflaſtern und Klyſtiren angewendet. Perſonen welche einen ſchwachen Magen haben, können die Butter nicht wohl, wenigſtens nicht viel vertragen, und ſie bekömmt auch denjenigen nicht, welche immer mit einer Säure oder andern Schärfe beſchweret ſind. Sie iſt deswegen auch in allen hitzigen Krankheiten eine Art von Gift, weil ſie ſich alsdenn leicht in ein ranzichtes Weſen verwandelt, welches öfters zu gefährlichen Durchfällen Gelegenheit giebt —.

Da wir aber der Butter als eines Gewürzes bey Bereitung animaliſcher, vornehmlich aber vegetabiliſcher Speiſen bedürfen; ſo müſſen wir ſie geſünder als alle übrige thieriſche Fettigkeiten halten, und ſie beſonders allen Arten des Oels weit vorziehen. Die Butter nähret weit mehr, ſonderlich mit Brodt genoſſen. Dieſes iſt aber hauptſächlich von der friſchen Butter zu verſtehen. Die alte iſt hitziger, und kann mit der Zeit eine Schärfe bekommen. Die friſche Butter iſt lieblich, ſchmeidiget die Bruſt, befördert den Auswurf, und lindert den trocknen Huſten. Zu viel genoſſen kann ſie aber den Appetit bey manchen ſchwächen und Eckel bringen, und in einem hitzigen Magen wohl gar zur Galle werden. Diejenigen aber, welche Säure im Magen haben, und daher nicht viel Butter vertragen

können, müſſen Käſe dazu eſſen, wodurch ſie ihnen heilſamer werden wird.

Der Käſe wird nach ſeinem Alter ſehr zu unterſcheiden ſeyn. Der friſche und annoch weiche Käſe iſt kühlend, aber auch zugleich blähend, giebt aber geſchwindere Nahrung als der alte und harte. Um die blähende Eigenſchaft des Käſes zu mindern, pfleget man ihn mit Gewürzen, als Kümmel, Thymian u. ſ. f. zu verſetzen.

Die Bereitungsart der Käſe iſt ferner ſehr verſchieden. Je mehr noch Buttertheile mit den Käſetheilen vermiſchet ſind, deſto beſſer iſt der Käſe zu halten; weil er alsdenn von der Natur der Milch ſo gar weit nicht abgeht. Zu ſehr geſalzene Käſe nähren weniger, verbrennen gleichſam das Geblüt, und können leicht zum Steine Anlaß geben. Ein ſehr verſäuerter Käſe aber kann dem Magen ſehr beſchwerlich fallen.

Sieht man ferner auf die innere Beſchaffenheit des Käſes, ſo muß er nicht zu zähe und leimig, auch nicht zu trocken, nicht krümlicht oder zu kurz ſeyn. So ſoll er ferner nicht zu dichte, glatt und feſte, ſondern los und locker ſeyn. Doch muß er keine Augen oder große Löcher haben. Es ſoll daher der Käſe nicht ſauer, ſondern lieblich von Geſchmack ſeyn. Weder zu viel noch gar nicht geſalzen; wegen ſeines Mittelalters gut von Geruch, nicht aber zu alt und ſtinkend ſeyn. Er ſey alſo eher zart als hart, eher locker als dichte, doch nicht löchricht, nicht zu zähe noch allzu brüchicht.

Doch ich thue am beſten, wenn ich über den Käſe auch den **Neuen Schauplatz der Natur** alſo reden laſſe: So nahrhaft auch der Käſe immer ſeyn mag, ſo iſt derſelbe doch eine ſehr harte und unverdauliche Koſt, welcher im Ueberfluſſe genoſſen, den Magen

gen ſehr leicht beſchweret, den Nahrungsſaft und das Blut zähe und ſcharf machet und zum Steine und der Gicht Gelegenheit giebt, Hartleibigkeit und Verſtopfung verurſachet, daher man ihn theils wegen ſeiner eigenthümlichen Schärfe, theils auch wegen des bey ſich führenden Salzgewürzes, in der Diät blos als ein magenreizendes Mittel, welches den Appetit erreget, anzuſehen hat.

Inzwiſchen iſt der Käſe wegen ſeiner mehr thieriſchen und faulenden Eigenſchaften vermögend, eine ſaure Schärfe des Magens zu dämpfen, und überhaupt geſunden ſtarken Perſonen, welche noch dazu viel Leibesbewegungen haben, ſo ziemlich zuträglich, auch darum von jeher die gewöhnlichſte Speiſe der Menſchen in den entfernteſten Zeitaltern, und der wilden Völker geweſen; unerachtet es auch welche giebt, die davor einen natürlichen, und den größten Abſcheu haben. —

Was die Ordnung des Käſeeſſens anbelanget; ſo wird es immer am beſten ſeyn, die Mahlzeit nicht damit anzufangen, ſondern damit zu beſchließen. Denn alſo ſtärket oder ſchließt er den Magenmund, und nimmt, wie es den Käſeeſſern bekannt ſeyn muß, zugleich den Ekel hinweg, welcher vielleicht aus allerhand ſüßen und fetten Speiſen im Munde und Magen übrig geblieben iſt. Er drücket ſodann gleichſam die andern Speiſen, beſonders das in dem Magen oben aufſchwimmende Fett, auf den Grund des Magens, wo die ſtärkſte Dauung geſchieht, herab. Hierauf mag wohl das Gebot der Salernitaniſchen Schule gehen (C. 38. Poſt Piſces Nuces, poſt Carnes Caſeus adſit. Auf Fiſche ſoll man Nüſſe, und auf Fleiſch Käſe eſſen.

Sieben-

Siebentes Kapitel.

Der Flachsbau auf dem Felde.

Ungeachtet der Flachsbau auf dem Felde ein Theil der Ackerwirthſchaft iſt, welche zum Fache des Hausvaters gehöret, ſo will ich doch dieſe Bearbeitung deſſelben, als den Anfang aller Flachswirthſchaft vorangehen laſſen, da die meiſten Arbeiten zur Erziehung des Flachſes, in vielen Ländern, eben ſo ſehr durch das weibliche, als männliche Geſinde verrichtet werden. Und da die Güte des Flachſes, zur Gewinnung der beſten Producte der Induſtrie davon, den Grund ausmachet, ſo wird es nicht überflüſſig ſeyn, dieſe Materie zuerſt abzuhandeln.

Nun iſt es zwar andem, daß nicht aller Orten auf gleiche Weiſe mit dem Flachsbaue umgegangen wird, und es zu ſehr außer dem Plane dieſer Schrift ſeyn müßte, alle die verſchiedenen Verfahrungsarten zu beſchreiben. Ich will daher nur einige derſelben in der Folge beybringen, da es ſeyn kann, daß man an einem und dem andern Orte davon zur Verbeſſerung doch etwas nachahmen möchte. Denn wenn man in manchen Wirthſchaftsſtücken mehr als eine Methode weis und verſuchet, ſo wird man in Anſehung ſeines eigenen Verfahrens gewiß, ob es gut, oder keiner Verbeſſerung mehr fähig ſey. Alles immer beym Alten zu laſſen, und keinen andern Grund als die Verjährung und das Herkommen anzunehmen, kann machen, daß wir zu ſehr zurückbleiben, und uns von mehr wachſamen Völkerſchaften den Rang würden ablaufen laſſen.

Die

Die Behandlung des Flachſes in hieſiger Gegend will ich aber zum Ideal annehmen, indem ſie ziemlich mit der in den beſten Flachsländern übereinſtimmt. Weicht ſie in einigen Puncten ab, ſo iſt es doch nicht in ſehr weſentlichen Stücken. Meine Gegend iſt aber der Zauchiſche Kreis in der **Mittelmark** und die Dörfer des angränzenden **Sächſiſchen Amts Belzig**. In dieſen Gegenden iſt ſeit Jahrhunderten der Flachsbau und die Flachsſpinnerey aufs ſtärkſte getrieben worden, und beyde machen die Hauptzweige der Nahrung der Einwohner dieſer Gegend mit aus, und zwar faſt mehr als der Kornbau.

1) Die Vorbereitung des Ackers zur Leinſaat.

Nicht alle Aecker ſind zum Flachsbau tüchtig. Man wählet hier diejenigen, welche einen ſchwarzen friſchen Boden haben, und Weizen tragen können.

Ueberhaupt kann man bey uns in der Auswahl des Ackers zum Flachsbau die allgemeine Regel annehmen; wo weißer Kohl, Taback, Waizen und große Gerſte fortkommen, da nur allein geräth der Flachs. Mit einem Worte, es muß der beſte Acker ausgeſuchet werden.

In hieſiger Gegend iſt es gleichgültig, ob der Acker Brachacker, das iſt ein ſolcher, der ein Jahr geruhet, oder ſolcher ſey, der das Jahr zuvor Waizen, oder Gerſte getragen hat. Nur darauf ſieht man hauptſächlich, daß wenigſtens der Acker binnen drey Jahren mit keinem Flachſe bebauet worden. Je länger die Zwiſchenzeit zwiſchen einer vorhergehenden und folgenden Leinſaat auf einem Stück Acker iſt, deſto mehr iſt Hoffnung zu einem guten Flachsgewinnſte vorhanden.

Es wird aber der Brachacker im Jahre zuvor durch zwey- bis dreymaliges Pflügen und Eggen; Acker aber, der Waizen oder Gerſte getragen hat, durch zweymaliges Pflügen und einmaliges Eggen noch vor Winters vorbereitet, auch wohl der Miſt, welches aber von den wenigſten geſchieht, mit untergepflüget.

Der Miſt, welcher entweder Küh- oder Schafmiſt iſt, wird von vielen zu Ende des Februars auf die vorbereiteten Aecker gefahren, und ſogleich ausgebreitet. Die in der Folge darauf kommende Näſſe von Schnee und Regen zieht ſodann die Kraft des Düngers, welcher ziemlich dicke aufgeleget wird, in den Acker hinein, und hat zugleich die Wirkung, daß der Acker davon ungemein mürbe wird. Eine Eigenſchaft, welche den Flachsländern hier überaus gedeihlich iſt.

Andre laſſen den früh aufgefahrnen Dünger in Haufen bis zur Ausſaat liegen, oder fahren erſt den Miſt dahin, wenn der Lein geſäet werden ſoll; und man kann eben nicht ſagen, welches Verfahren das vorzüglichſte ſey. Jeder richtet ſich mit dem Miſtfahren nach ſeiner Bequemlichkeit, wie es ihm die übrigen Feldarbeiten geſtatten wollen. Ohne Düngung wird aber hieherum kein Lein geſäet, ſogar in dem Falle, wenn die Waizen- oder Gerſteäcker im Jahre zuvor auch gedünget worden ſind. Denn da der Acker dieſer Gegenden, welcher zur Beſtellung mit Leinſaamen erwählet wird, eine friſche ſchwarze Moorerde iſt, ſo iſt der Dünger darinn binnen Jahresfriſt ſchon ſo verzehret, daß keine Spur davon nach ſolcher Zeit mehr, nämlich unverrotteter Dünger, geſehen wird.

Selten geſchieht es, daß der Lein nach dem Pflügen geſäet wird. Es geſchieht nur im Nothfalle, wenn es an Leuten zum Graben fehlet. Oefteres

Pflügen

Pflügen macht zwar den Acker auch recht mürbe, und der Flachs wächſt auch recht lang davon. Allein die Aecker dieſer Gegend ſind krautartige, und ſie bringen nach dem Pflügen ſo viel Unkraut, daß der Flachs nicht davon gerettet werden kann. Was man alſo durch das Pflügen gewinnt, verliert man zu ſehr durch das allermühſamſte Jäten, und ich habe es ſchon öfters geſehen, daß das Unkraut nach ſolcher Beſtellungsart ſo häufig und lang geworden iſt, daß es die Landleute haben müſſen ſtehen laſſen, und ſelbiges nicht bezwingen können.

Es iſt alſo hieherum die gewöhnliche Weiſe, das Leinland zu graben. Hiedurch geſchieht es denn, daß der in der Oberfläche des Erdreichs liegende Unkrautsſaamen in die Tiefe gebracht, und davon nur etwas Mäßiges zu Tage kommen kann. Sodann hat auch dieſes Graben den Nutzen, daß der Acker recht getrennet und mürbe wird, daß nicht nur der Flachs gut wachſen, ſondern auch eine darauf folgende Aerndte von Getraide ohne Dünger zum beſten erzielet wird. Auf dieſe Weiſe muß in dieſen Gegenden der Flachsbau alſo dem Getraidebaue die Hand bieten, und in Anſehung des letztern eine mehrere Fruchtbarkeit eingeleitet werden. Keine Art von Ackerbeſtellung bringt hieherum ſo gutes Getraide, als gegraben geweſenes Leinland.

Der Leinſamen wird, bevor der umgegrabene Acker hat abtrocknen können, noch am Tage eines jeden Grabens oben aufgeſäet, und mit Harken, oder Rechen eingeharket. Und dieſes geſchieht von dem beym Flachsbaue hergekommenen Landvolke mit ſolcher Geſchicklichkeit, daß der Saamen überall in gleicher Entfernung der Saamenkörner aufgeht, ohne irgendswo Spuren zu finden, daß der Saame hie und da

zuſam-

zuſammen geſchleppet wäre, und daher zu ungleich, oder zu dicke wo aufgehen könnte.

2) Die Säezeit.

Man hat in Deutſchland eine doppelte Säezeit, die frühe und die ſpäte, wobey noch eine mittlere ſtatt findet.

In hieſigen Gegenden hält man die frühe für die beſte, ſobald nämlich in den erſten Frühlingsmonathen eben kein Froſt mehr zu beſorgen iſt. Einige unternehmen daher bereits ſchon in den letzten Tagen des Märzens die Ausſaat, und es gelinget damit, wenn keine Fröſte mehr einfallen.

Iſt der Leinſaamen eben im Aufgehen begriffen, und es fallen Nachtfröſte darauf, ſo wird die zarte Pflanze gelb und krank, wird aber durch bald folgende Regen glücklich wieder hergeſtellet, und iſt darauf gegen folgende Fröſte nicht mehr zärtlich. Vielmals geſchieht es aber, daß der Froſt die junge Pflanze ſchwarz macht, und denn erholet ſie ſich gar nicht wieder. Nach der Mitte des Aprils wird faſt nichts mehr geſäet, man eilet gern mit dem Säen in der erſten Hälfte des Monaths fertig zu ſeyn. Der hieſige Boden iſt warm, und bringt binnen 9–12 Tagen die Saat zum Vorſchein. Der ſpäter geſäete Lein geht geſchwinder auf, und wenn wärmere Tage ihn beleben, ſo geſchieht es, daß ein Abfall der Temperatur ſeinem folgenden Wachsthume gar nicht vortheilhaft iſt. Der früher geſäete Lein behält ſodann immer den Vorzug.

Eine mittlere, und zwiſchen der frühen und ſpäten Ausſaat mitten einſtehende, iſt auf den benachbarten Flämingsdörfern, wo der Boden weniger warm iſt. Hier richten ſich viele nach dem ſo zu nen-

nennenden natürlichen Kalender. Sie ſäen nicht eher, als bis die Eichen anfangen auszuſchlagen. In gedachter Gegend aber wird nur wenig Flachs, ſo viel der Landmann etwa zu ſeiner eigenen Haushaltung gebrauchet, und alſo nicht zum Verkauf, gebauet.

Die ſpäte Außaat iſt beſonders in gebirgiſchen Sächſiſchen und Schleſiſchen Gegenden nach der Mitte des Maymonaths bis in den Junius hinein, je nachdem die Luftwärme in ſolchen kältern Gegenden den Trieb der Gewächſe fördern kann.

In Anſehung der Leinländer verſchiedener Gegenden aber iſt noch zu wiſſen, daß man nicht überall die beſten, ſondern die mittlern und etwas leichten Aecker, wenn die übrigen zu ſchwer ſind, dazu erwählet. So dünget man auch nicht allenthalben die Aecker, wenn ſie ſonſt noch in ſo genannter Beſſerung ſich befinden. Auch wird in vielen Gegenden das Leinland nicht gegraben, ſondern gepflüget, je nachdem es die Erprobungen dieſes oder jenes Verfahrens an die Hand geben. Auch iſt es in manchen nordiſchen Provinzen Deutſchlands ſo ungebräuchlich nicht, um aufgeriſſenes Wieſenland zum erſtenmale mit Lein zu beſäen, da man denn, wenn Wieſen oder zuvor geweſenes Weideland einmal gepflüget, oder geſtrichen worden, den Lein gleich in die friſche Fahre oben aufſäet, und eineget, worauf gemeiniglich ſehr langer Flachs zu erwachſen pfleget.

3) Wahl des Leinſaamens.

Iſt es bey allerley Außaaten eine Hauptſache auf guten Saamen zu ſehen, ſo iſt es eine ſolche nicht weniger bey der Leinſaat.

Es ſind Gegenden, in welchen man ſehr auf ausländiſchen Leinſaamen hält, andere hingegen bleiben

bey dem einheimiſchen, und bauen doch ſehr guten Flachs, dergleichen z. E. im Halberſtädtiſchen und Magdeburgiſchen geſchieht.

Ueberall beſtätiget es die Erfahrung, daß alter, oder wie man ſagt, geruheter Leinſaamen beſſeren Flachs bringt, als der neue Saamen von der letzten Aerndte. Die gewöhnlichſte Art den Leinſaamen alt werden, oder ruhen zu laſſen, iſt dieſe: daß man ihn ungedroſchen in den Knoten oder Bollen bis zur Zeit des Gebrauches liegen läßt. Man geht bey dieſer Aufbewahrungsart des Saamens ſicherer, als wenn man ihn ausgedroſchen und gereiniget zum Altwerden liegen läßt. Denn er kann auf die letztere Weiſe gar leicht von den ſo genannten Mieten, oder Milben, angegriffen und ſehr verdorben werden, welches bey dem Saamen in den Knoten, oder wenn er ja gedroſchen iſt, in ſeiner Spreu, oder in dem Kaff, worinn er gelaſſen wird, nicht zu beſorgen.

Wollte man keinen geruheten, ſondern neuen Saamen von der letzten Aerndte gebrauchen, ſo habe ich nach gemachten eigenen Verſuchen, welche vor einigen Jahren in dem Wittenb. Wochenblatte zuerſt bekannt gemachet, worauf auch ſolches von einem andern Wirthe in dem Leipz. Intelligenzblatte beſtätiget worden, ſo viel gefunden, daß der friſche, in einem etwas verſchlagenen Backofen gedörrete, Saame verbeſſert und dem geruheten, oder alten Leinſaamen, hiedurch gleich gemachet werden könne.

Der Leinſaamen aus Riga wird in vielen Flachsländern Deutſchlands dem einheimiſchen vorgezogen und ſehr theuer bezahlet. Auch die Holländer bekommen jährlich vielen Saamen aus Riga, nicht um ihn ſelber zu ſäen, ſondern die Auswärtigen damit nach Verlangen zu verſorgen. In Holland hält man den in der Provinz Seeland, wo das Erdreich feuchte und

ungemein fett iſt, für den beſten, weßhalb er hieſelbſt am häufigſten erzogen wird. In England läßt man vielen Saamen aus Flandern kommen, ja zuweilen ſo gar aus der Levante.

Der kürzeſte, der feſteſte, der öhlichſte, der ſchwereſte und hellbrauneſte Saame iſt der beſte. Der Holländiſche Sämann nimmt eine große Hand voll davon, und drücket ihn in der Hand zuſammen, bis der Saame zwiſchen den Fingern und dem Daumen durchdringt; aus der Menge, die dieſer Druck heraustreibt, und nach der größern, oder geringern Geſchwindigkeit, womit er heraus ſpringt, urtheilet er, ob der Saame mehr oder weniger dichte und feſte ſey. Die beſten Saamenkörner haben keine flache, ſondern erhabene Seiten. Dieſe müſſen ſpiegelglatt und glänzend ſeyn. Fehlt es an dieſen guten Eigenſchaften, ſo wird der Saame weniger, oder nur ſchwer, aus dem vorgedachten Handgriffe hervor dringen.

Zu erfahren, ob der Saame ſchwer ſey, wirft man eine Hand voll in ein Glas Waſſer; der gute muß in kurzer Zeit zu Boden ſinken; derjenige, der oben ſchwimmt, iſt untauglich. Zu verſuchen aber, ob er recht öhlicht ſey, wirft man etwas davon ins Feuer; wenn er ſich entzündet und knallet, ſobald er auf die Kohlen kömmt, iſt ſolcher gut.

Wenn man den Rigaiſchen Saamen in Blumentöpfen erprobet, ſo findet man, daß der vierte Theil wenigſtens nicht aufgehet, vermuthlich weil er mit allzu alten Saamen vermiſchet iſt, oder etwa bey der Pflege zu Hauſe, oder auf der See, verdorben worden. Iſt es nun Wunder, daß dieſer Saame, wovon der Landmann gemeiniglich die Hand eben ſo voll nimmt als von dem einheimiſchen, längern Flachs bringet? Dieſer längere Wuchs entſteht natürlicher Weiſe von dem dünner aufgegangenem Saamen. Ein

gleiches geſchiehet mit einheimiſchen Saamen guter Art, wenn er nicht dicke, ſondern dünner als gewöhnlich, geſäet wird. Immittelſt giebt es allemal feineren Flachs von der dicken Ausſaat als von der dünnen.

Man würde, wie ich ſehr überzeuget bin, den Rigaiſchen Saamen für Deutſchland völlig entbehrlich finden, wenn man in Erziehung des einheimiſchen Saamens beſſer verfahren wollte, als es zur Zeit in den wenigſten Flachsländern noch geſchieht.

Guten Leinſamen, wenigſtens in den allermeiſten Gegenden Deutſchlands zu gewinnen, wollte ich anrathen, einen Theil des beſten Ackers hiezu zu erwählen. Feuchter und recht fetter Acker müſſe mit gutem Saamen möglichſt dünne beſäet werden. Dieſer dünneſtehende Flachs giebt nun, wie oben geſaget worden, eben nicht den beſten Spinneflachs, aber den beſten Saamen. Man laſſe nun dieſen Saamenflachs vor dem Aufziehen ſeine völlige Reife auf dem Felde erlangen. Hieraus wird nun gleichfalls nicht der beſte Spinneflachs entſtehen. Dieſer iſt es in unſern meiſten Gegenden, wenn er vor ſeiner Reife aufgezogen wird. Allein man ſoll nur hiebey auf die zu erlangende höchſte Güte des Saamens ſehen. Iſt nun dieſer Vorſchrift in ſo weit genüget worden, ſo trockne man die abgeräufelten Knoten, oder Bollen, auf dem Boden gehörig, ſäe davon im erſten Jahre, wenn der Saame in einem verſchlagenen Backofen gedörret worden, und laſſe den übrigen Theil ungedroſchen in den Bollen, oder allenfalls gedroſchen in dem Kaffe liegen, und zwar in ſolcher Menge, daß man auf drey Jahre Vorrath zur eigenen Saat habe. Ich ſage zur eigenen Saat. Denn zum Verkauf würde es Schade ſeyn, weil der ſo wohl eingewonnene Saamen doch nicht nach ſeinem wahren Werthe bezahlet wird; da

man bisher nur an den gemeinen Preis des ordinären einheimiſchen Leinſaamens gewöhnet iſt.

Man findet bey andern Saamen, z. E. Roggen, daß Saamen von fremden Oertern eine vortheilhafte Ausſaat veranlaſſen kann. Mit dem Leinſaamen iſt es eben ſo. Der Saame, welcher auf warmen Aeckern erbauet worden, pfleget in kälteren beſonders gebirgiſchen Gegenden ſehr gut einzuſchlagen. Es iſt daher aus hieſigen Gegenden ſeit den älteſten Zeiten der Saame nach den vorgedachten häufigſt verfahren worden. So wird auch der Saame, welcher auf einem fetten und dichten Boden erbauet worden, ſich ſehr ausnehmen, wenn er in leichtern Aeckern zur Einſaat gebrauchet wird. Man findet auch zugleich, daß der auf warmen und leichten Aeckern erbauete Saamen ſehr feinhärlichen und weichen Flachs giebt. In ſo mancherley Abſicht kann es nun gut ſeyn, wenn einheimiſche Saamen der einen Gegend mit Saamen aus andrer Gegend verwechſelt werden.

Es iſt ſchon vorhin geſaget, daß dünne geſäeter Leinſaamen keinen feinhärlichen Flachs gebe. Man enthält ſich daher des Dünneſäens mit Fleiß, und nimmt in der Zauche zum ordinären Maaße an, daß auf einem Brandenburgiſchen Morgen ein halber Scheffel Leinſaamen ausgeſäet werde.

4) Die fernere Pflege des Flachſes.

Bey der frühen Säezeit des Leinſaamens in hieſigen Gegenden wird der Lein im May bereits ſo lang erwachſen ſeyn, daß er alsdenn gewietet oder ausgejätet werden kann.

Dieſes Wieten muß weder zu frühe noch zu ſpäte geſchehen. Kömmt man zu frühe damit, ſo iſt noch nicht alles Unkraut hervor, und es kann geſchehen, daß

es nach Beſchaffenheit der Witterung noch nachkömmt, den Lein wieder einholet, und wohl gar überwächſt. Wartet man aber zu lange mit dem Wieten des Flachſes, dergeſtalt, daß dieſer ſchon die Länge eines Fingers übertroffen hat, ſo iſt das Wieten die mühſamſte Sache von der Welt. Das Geſchäffte geht denn zu langſam, wenn faſt jeder Flachsſtängel nun gebogen, und das Unkraut ausgezogen werden ſoll. Denn dieſes muß ganz dichte auf der Erde angegriffen werden, damit es nicht abreiße, und ein Theil nebſt der Wurzel darinn ſtecken bleibe.

Der erwünſchte Wuchs der Leinpflanze hängt gar ſehr ab von der recht zu treffenden Wietezeit. Bey einem nur mäßigen, und mit andern Ackergeſchäfften verbundenem, Flachsbaue, kann nur einmal gewietet werden. Verſpätet man ſich damit, ſo wird die Menge des Unkrauts zu viel Nahrung der Leinpflanze geraubet haben; dergeſtalt, daß der Flachs um einen halben Fuß kürzer bleiben kann. Eine ſehr öftere Erſcheinung, die auf einem und eben demſelben Flachsacker wahrgenommen wird, wenn man einen Theil deſſelben ſogar nur um zwey Tage früher, oder ſpäter ausgewietet.

Um nun den Flachs nicht zu verwahrloſen, muß die Hausmutter entweder jedes ihrer Leinländer aus Erfahrung kennen, ob es mehr oder weniger zum Unkrauttragen geneigt ſey; oder ſie muß gegen die Wietezeit ſelbſt aufs Feld herausgehen, alle ihre Flachsländer beſehen, und daraus auf der Stelle beurtheilen, welcher Fleck oder welches Stück, am erſten gewietet werden ſolle. Sie muß ferner die Witterung mit zu Rathe ziehen. Denn warmes fruchtbares Wetter kann binnen drey bis vier Tagen das zuvor der Leinpflanze gleich, oder gar noch kürzer geweſene, Unkraut ſo herauf bringen, daß man ſeine Aecker faſt

nicht wieder kennen ſollte. Beſonders geſchieht es von dem Hederich in warmen Ländern, daß er bey einer ihm zuträglichen Witterung binnen wenig Tagen den Flachs überwältiget, und ihn auf einmal unſichtbar machet. Eine vorſichtige Hausmutter muß daher mit eigenen Augen ſehen, und ihre Leute da mit dem Wieten anfangen laſſen, wo es am meiſten Noth iſt; auch ſo viel Leute zuſammen zu bringen, als nur zu finden ſind, da die Verſäumniß von ein paar Tagen ſo augenſcheinlichen Schaden bringt. Zum guten Glück iſt es in hieſiger Gegend, wie in mehrern Flachsländern, auch eingeführet, daß auch Knechte und Jungens zum Flachswieten mit angeſtellet werden, wenn es Noth thut.

Ein andrer ſehr in die Augen fallender Vortheil des zu rechter Zeit klüglich unternommenen Flachswietens iſt auch dieſer, daß hiedurch, wenigſtens in hieſigen Gegenden, der Flachsacker feſt gedrücket werde. Die Wietenden halten ſich gerade Gänge auf dem Leine, und bey dem Wieten liegen ſie auf den Knien, oder auf der einen Seite des Fußes bis an den Lenden hinauf, daß die ganze Laſt des Körpers alſo in den Acker ein- und andrücken könne. In einer ſchwarzen friſchen Moorerde thut dieſes die beſte Wirkung. Theils wird durch das Aufziehen des Unkrauts die Wurzel der Leinpflanze zu ſehr aufgelockert, theils geſchieht ſolches von den in der Oberfläche der Erde ſich aufhaltenden Würmern, dergleichen die Reitwürmer, Regenwürmer u. ſ. f. ſind. Hievon kann der Flachs ſchon vor dem Wieten gelb geworden ſeyn. Durch das Drücken aber bey dem Wieten werden die Wurzeln wieder feſte. Der gemeine Mann ſpricht daher, der Flachs wird ſich ſchon beſſern, wenn er nur erſt wird bekrochen ſeyn. Er läßt es daher nicht nur bey dem eigentlichen Bekriechen bewenden, ſondern ſchlägt auch, wo er Lockerheit

des Bodens bemerket, mit der flachen Hand die Erde um ſich hernieder. Man kann aber hieraus lernen, daß der Gebrauch einer kurzen und ſchweren Walze, von Stein oder Eichenholze, dergleichen ſich die Gärtner zum Feſtewalzen der Gartenſteige hin und wieder bedienen, ſehr förderlich ſeyn würde; um ſie nach dem Wieten durch Menſchen über den Flachsacker ziehen zu laſſen. Pferde oder Ochſen müſſen aber nicht vor einer ſolchen Walze gebrauchet werden, indem ſie allzutief eintreten, und mit jedem Fußtritte zu viel Leinpflanzen verderben würden.

Noch iſt es auch in hieſiger Gegend bey einigen der Gebrauch, daß ſie in der Folge den Flachs ſtängeln, um deſſen gänzliches Umfallen und daraus entſtehendes Anfaulen zu verhindern. Es wird aber dieſer beſondern Pflege des Flachſes bey Beſchreibung einiger Arten des auswärtigen Flachsbaues mit mehrern gedacht werden.

5) Das Aufziehen des Flachſes.

Das Aufziehen des Flachſes geſchieht in hieſigen Gegenden nicht von allen zu gleicher Zeit. Diejenigen, die recht guten Spinneflachs zu eigenem Gebrauche haben wollen, ziehen ihn vor ſeiner Reife auf, und haben eben keine Rückſicht auf den Leinſaamen, zu deſſen Gewinnung ſie einen Theil ihres Flachſes bald mehr bald weniger zu ſeiner Reife gelangen laſſen. Die meiſten, die ihr Flachs zum Verkauf zu Markte bringen, ſehen mehr auf den Leinſaamen, als auf die mehrere Güte des Flachſes, da der gemeine Mann beſonders den Leinſaamen entweder verkauft, oder ihn zu Oel in ſeiner eigenen Haushaltung verbrauchet.

Wenn der Flachs auf dem Felde aufgezogen wird, ſo befleißiget man ſich, ſo viel Flachsſtängel ſich mit

beyden Händen bequem zuſammengreifen und zugleich aufziehen laſſen, ſolches dergeſtalt zu thun, daß die Stängel fein gerade und gleich zuſammen kommen. Man leget den Flachs Handweiſe ſo zuſammen, daß die Bollen das eine, und die Wurzeln das andre Ende ausmachen. Es ſind ferner alte, von den ausgedroſchenen Garben eigends dazu aufbewahrte, Strohſeile zur Hand, in welchen, nach dem Augenmaße der zuſammengelegte Flachs in recht dicken Bunden eingebunden, und dieſe Bunde Mandelweiſe ſo zuſammengeſetzet werden, daß ſie auf den Wurzeln gerade neben einander ſtehen, und die Bollen das oberſte Ende ausmachen.

Sollte es aber geſchehen, daß der Flachs beynahe, oder ganz reif geworden, und man kann ihn wegen andrer Aerndtearbeiten nicht bald nach Hauſe fahren, ſo ſtellet man ihn ſo, daß die Bollen oder Knoten auf der Erde, die Wurzelenden aber oben zu ſtehen kommen. Denn Sonne und Luft würden entweder die Saamenbehältniſſe aufſprengen, daß der Saame vor der Zeit ausfallen, oder die Bollen zu ſehr an den Stängeln trocknen würden, daß das Trennen derſelben von den Flachsſtängeln weniger leicht wird, als wenn beyde noch nicht völlig zuſammengetrocknet ſind.

6) Das Repen, Reffen oder Rüffeln des Flachſes.

So bald der Flachs eingefahren iſt, muß zum Repen, oder Rüffeln des Flachſes, ungeſäumt geſchritten werden. Denn wenn man ihn lange in der Scheune oder andern Gebäuden ſtehen läßt, wird er ſich erhitzen, und Schaden nehmen. Dieſes iſt nicht nur von dem noch grünen Flachſe, ſondern auch von demjenigen zu verſtehen, welcher bereits ziemlich trocken aufgezogen

gen worden iſt, und dabey durch Regen bereits Näſſe innerhalb ſeiner Bunde hat.

Das Abreiſſen der Bollen geſchieht auf hieherum ſo genannten Repen, anderswo Rüffelkämmen. Ein mit vielen ſtarken ſehr langen eiſernen Zähnen, die über ſich mit den Spitzen in die Höhe ſtehen, beſetzter Kamm iſt auf einem langen ſtarken Brette, in der Mitte deſſelben angefeſtiget. Eine ſolche Repe wird mittelſt der an jedem Ende untergelegten Flachsbunde ſo geſtellet, daß an jedem Ende eine Perſon ſitzt, welche den Flachs Büſchelweiſe, eine um die andre, durch den Kamm zieht; hiemit aber recht bequem die Knoten, oder Bollen, von dem in den Händen recht feſt gehaltenem Flachſe abkämmet.

Eine Hand voll abgerepter Flachs wird zu der andern fein ordentlich geleget, bis etwa viere derſelben in eine ſo genannte Waſſerbote zuſammen gebunden werden. Zu dem Binden dieſer Boten nimmt man abgekämmten Flachs, und falls er zu kurz wäre, ſo wird ein Band mittelſt der zuſammengeſchürzten Spitzen verfertiget, und die Waſſerboten damit feſte eingebunden, um in die Röte, oder Röſte gebracht zu werden.

7) Das Röten oder Röſten des Flachſes.

In hieſigen Gegenden iſt die Thauröſte gar nicht gebräuchlich. Man bedienet ſich allein der Waſſerröſte.

Der Zweck der Röte, oder des Röſtens iſt, daß der Kern, oder holzigte Theil, des Flachsſtängels von der Schale, oder dem Baſte auflöslich und trennbar gemachet werde.

Es werden aber die Waſſerboten, anderswo Buſen, oder Poſen, fein ordentlich neben einander in Gräben, oder eigends dazu neben den Bächen oder Flüſ-

ſen,

ſen, ausgegrabenen ſo genannten Röten geleget, um bequem das Waſſer, nach Nothdurft, hinein zu leiten. Der eingelegte Flachs wird meiſtens mit aufgeworfenem Moder, Raſenſtücken u. ſ. f. ſo beſchweret, daß er nirgends an der freyen Luft, ohne Waſſer, zu liegen komme.

Das Einlegen des zu röſtenden Flachſes in Bächen, Fließen oder Flüſſen, Seen und Fiſchteichen wird keine gute Policey verſtatten. Die Fiſche ſterben, und die Fiſchwäſſer werden ganz verödet, auch das Waſſer für Menſchen und Vieh peſtilentialiſch gemachet.

Wenn der Flachs einige Tage in der Waſſerröſte geweſen, ſo muß nachgeſehen werden, ob ſelbiger wieder herausgenommen werden könne oder nicht. Man muß das Waſſer aus eigener Erfahrung kennen, wie lange der Flachs bey kühlem, oder heißem Wetter liegen müſſe. Durch das allzulange Röſten verliert der Baſt ſeine Haltbarkeit, und geht beym Schwingen vornehmlich zu ſehr mit den Schäben verloren. Röſtet der Flachs zu wenig, ſo ſitzet der Baſt noch zu feſte an dem Kerne oder inneren Theile des Stängels, man leidet beym fernern Bearbeiten des Flachſes zu vielen Abgang am Baſte, welcher mit den Schäben gleichfalls fortgeriſſen wird. Man probiret aber den Flachs, wenn etwa am vierten oder fünften Tage nach dem Einröten etwas Flachs aus dem Waſſer genommen, und an der Sonne, oder am Feuer getrocknet wird. Laſſen ſich die Stängel wohl brechen und die äußere Schale, oder der Baſt geht leicht ab, ſo nimmt man dieſes für die beſte Probe des genug geröſteten Flachſes an. Einige wollen auch dieſe Probe haben, daß ſie die Stängel zerſchneiden, und ſehen, ob ſie in ſtillſtehendem Waſſer unterſinken. Schwimmen ſie aber, ſo ſetzen ſie die Röſte fort.

Die

Die Beſchaffenheit des Waſſers iſt eine Hauptſache beym Röſten, und von ſo großem Einfluſſe, daß man bey minder gutem Waſſer einen Drittheil des Flachſes einbüßen kann, wie ich davon Erfahrungen in dem Wittenb. Wochenblatte vor einigen Jahren beygebracht habe. Man muß daher es ſich nicht verdrießen laſſen, auch die entlegenſten Waſſer ſeines Orts zu verſuchen, welches man als das weichſte und wärmſte halten kann, auch dasjenige Waſſer für ſchlechter zu halten, in welchem bereits Flachs geröſtet worden, es wäre denn, daß das Waſſer abgelaſſen, und neues hineingeleitet werden könnte.

Man muß dem Hrn. v. Juſti Recht geben, wenn er ſich in ſeinen ökonomiſchen Schriften ſo herausläßt. Wenn ein fließend Waſſer viel mineraliſche und ſalzigte Theile bey ſich führet, ſo kann man niemals darinn eine gute Röſtung erhalten. Daher hat auch die Erfahrung gelehret, daß die Bäche, die aus den Gebirgen kommen, faſt immer der Röſtung des Flachſes nachtheilig ſind. Die Urſache iſt: ein hartes ſalzigtes Waſſer verhindert diejenige Fäulung, die beym Röſten vorgehen muß, und mineraliſche, oder vitrioliſche Theilgen können gar leicht auf die Farbe des Flachſes wirken, und ihn ſchwarz oder bräunlicht machen. Bäche und Flüſſe, die einen ſteinigten und kieſigten Grund, und dabey ein weiches Waſſer haben, ſind am dienlichſten. Ich muß aber hiebey hinzuſetzen: je näher das Waſſer dieſer Bäche guter Beſchaffenheit an der Quelle iſt, je kälter es iſt, und thut weniger gute Wirkung, als in einer Entfernung von einer oder mehr Meilen, wenn man dieſes Bachwaſſer in die Röten oder Röſten leitet, wie dieſes der Fall iſt, welcher in dem obangeführtem Wochenblatte einen ſo großen Unterſchied in der Röſtung des Flachſes angegeben hat.

Herr von Juſti ſaget endlich: ſtehende Waſſer, beſonders Seen, ingleichen Gräben, Tümpel, ſind ſehr dienlich. Das Waſſer wird darinn viel eher erwärmet. Der Mangel der Wärme zur Fäulung hindert öfters das gute Röſten. Und hiebey muß ich nun auch bemerken, es ſey ein großer Fehler, wenn man die Röſtungsgräben an den Rändern mit Weiden beſetzet, und den Einfall der Sonnenſtrahlen verhindert. Noch größer aber iſt der Fehler, wenn man Ellern daneben duldet, welche außer dem Schatten im Sommer zur Herbſtzeit ihre Blätter in das Waſſes fallen laſſen, wodurch letzteres vitrioliſch wird. Denn die Ellern enthalten offenbar Eiſentheilchen in ihren Blättern.

8) Das Trocknen des Flachſes auf der Breite.

Wenn der Flachs genug geröſtet worden, wird er aus dem Waſſer genommen, und am Rande des Waſſers eine Weile gelaſſen, damit das Waſſer etwas austriefen könne, und das Fuhrwerk weniger läſtig werde. Das Ausſpülen der Waſſerboten hält man hier unnöthig, weil man ſolches dem Regen auf der Breite überläßt.

Es wird aber der Flachs noch ganz naß auf die Breite hingefahren, damit er daſelbſt geſchmeidig ſey, und ſich bald an die Erde andrücke, damit ihn nicht der erſte Wind ſchon aufnehmen, verwirren, und gar fortführen könne.

Flachs auf der Breite iſt nun derjenige, welcher nach dem Röſten auf die Stoppelfelder ganz dünne und ordentlich, Reihe bey Reihe, auseinander gebreitet wird, damit Sonne, Luft und Thau die Flachsſtängel theils trocknen, theils die Röſtung noch vollenden mögen.

Da

Da die Waſſerboten mit Flachsſtängeln zuſammengebunden worden, ſo müſſen die Bänder aufgelöſet, und mit der Hand in der Gegend des geweſenen Knotens gerade geſchlagen, und gleichfalls in die Reihen mit verbreitet werden. Sie werden gern gerade, ſo lange ſie ihre Feuchtigkeit aus der Röſte noch nicht abgeleget haben.

Es iſt ſehr gut, wenn beym Breiten des Flachſes nicht die Wurzeln, ſondern die Spitzen deſſelben gegen die Seite gekehret werden, woher des Sommers die meiſten Sturmwinde kommen, dergleichen gemeiniglich die Weſt- und Nordweſtſeite iſt. Die ſpitzen Enden des Flachſes ſind dünner als die Wurzelenden, und ſtellen ſchräge Linien vor, über welche der Wind leichter hinüber ſtreichen kann. Wo der Flachsbau ſtark getrieben wird, da hat man die Wahl der Plätze nicht ſehr in ſeiner Gewalt, da ſonſt die eingefriedeten die beſten ſind, auf denen der Flachs wider den Wind am gewiſſeſten ſicher liegt, da er zu Zeiten, wie vornehmlich im Sommer 1777 geſchahe, den Flachs aufnehmen und ſo forttreiben kann, daß die Eigenthümer das leere Nachſehen behalten.

9) Das Aufnehmen des Flachſes von der Breite.

Wenn der Flachs einige Wochen auf der Breite gelegen, ſo wird er wieder aufgenommen, damit der Baſt nicht, zumal auf krautartigen Aeckern, welche vieles Gras und Kraut in wenigen Wochen in die Höhe treiben, verſtocke, oder zu mürbe werde.

Auf eben ſolchen Aeckern iſt es nöthig, den Flachs einen oder mehrere Tage zuvor mit dem Harkenſtiele auf der Breite umzuwenden, und ſelbigen mit der Harke wieder feſte niederzudrücken, damit der Wind nicht hinein ſpielen könne. Das Umkehren des Flachſes

auf

auf der Breite ſoll aber dazu dienen, daß ſelbiger auch auf der andern Seite der Sonne freygeſtellet und wohl trocken werde.

Man muß ſich ſehr in die Zeit ſchicken, um den Flachs, wenn er am allertrockenſten iſt, aufzunehmen. Denn die darinn verbliebene Feuchtigkeiten von Thau, Regen und Graſe würde der folgenden Bearbeitung des Flachſes ſehr nachtheilig ſeyn.

Bey dem Aufnehmen auf dem Felde wird der fein gerade und ordentlich zuſammen begriffene Flachs in ſo genannte Schwingelboten gebunden. Dieſes iſt ungefähr ſo viel Flachs, daß vier Hände voll daraus gemacht werden können, um jede derſelben auszuſchwingeln. Eine ſolche Schwingelbote wird auf der Stelle mit einem von dem aufgenommenen Flachſe gemachten Seile feſt zugebunden. Und da hieſiger Orten die Mägde ein Genanntes täglich ausſchwingeln müſſen, ſo muß die Hausmutter darauf ſehen, daß die Boten nicht zu klein, oder lieber gar durch Taglöhnerinnen, welche bey dem nachherigen Schwingeln nichts zu thun haben, gemachet werden.

Es iſt aber hier zu Lande gebräuchlich, daß dreyßig Schwingelboten in ein großes Bund mit einem Strohſeile zuſammen gebunden werden. Dieſe Schwingelboten aber werden mit denen ſpitzen Enden zur Hälfte einwärts zuſammen geleget, ſo daß auf beyden Seiten die Wurzelenden die äußern, die ſpitzen aber die innern in dem großen Bunde werden. Die Hausmutter muß ſich der Ehrlichkeit ihrer Leute verſichert halten, oder ſelbſt beym Abzählen der in große Bunde zu verfaſſenden Schwingelboten zugegen ſeyn, damit ihrer nicht zu wenig hineinkommen. Denn es iſt in dieſen Gegenden der Landesgebrauch, daß zwey ſolche Bunde an einem Abende oder Morgen gebaket, eben ſoviel aber auch in einem ganzen Tage von einer Magd

aus-

ausgeſchwingelt werde; welches eine Arbeit von frühe um 3 Uhr bis Abends iſt.

Bis hieher gehen nun die Bearbeitungen des Flachſes auf dem Felde, und die Ordnung erfordert nur noch, der Behandlung der Bollen oder Saamenbehältniſſe des abgerepten Flachſes zu gedenken. Da der Flachs gemeiniglich in der Scheune gerepet, oder gerüffelt wird, ſo ſchreitet man ungeſäumt, nachdem der abgerepte Flachs von der Scheune fortgefahren worden, zum Reinemachen der Bollen, damit ſie ſich, wenn ſie zumal noch etwas grün oder feuchte ſind, nicht erhitzen. Sie werden gleich dem Korne auf die Tenne geworfen, und alles Unreine oder Fremdartige getrennt, auf einem luftigen Boden dünne ausgebreitet, öfters mit einer Harke gewendet und wohl getrocknet, ſodann aber in Haufen zuſammengebracht und aufbewahret.

Wenn man dieſe Bollen dröſchen will, ſo erwählet man gern trockenes Wetter dazu. Bey feuchtem Wetter ſind die Hülſen zähe, und laſſen den Saamen nicht gern fahren. Der ausgedroſchene Saamen wird gewurfet, hierauf geſiebet, das Ueberbleibende nachmals gedroſchen, und abermals gewurfet und geſiebet. Bey dem Sieben muß man aufs ſorgfältigſte alle kleine Sämereyen davon bringen, und die bekannten ſo genannten Leinklappen ſind am bequemſten, alles fremde kleine Geſäme aus dem Leinſaamen herauszubringen. Hat man aber Schorf, das gefährlichſte Unkraut unter dem Flachs gehabt, ſo wird man deſſen Saamen ſchwerlich oder gar nicht von dem Leinſaamen trennen können; daher es am beſten iſt, dergleichen damit vermengt geweſenen Leinſaamen nicht zur Saat zu behalten, ſondern ihn an die Oelmüller zu Schlagſaamen zu verkaufen, oder ſolchen ſelbſt ſchlagen zu laſſen.

Achtes Kapitel.

Vorbereitung des Flachſes zum Spinnen.

Das vorhergehende Kapitel beſagte die Arbeiten, welche draußen im Felde zum Flachsbaue erfodert werden. Ehe er aber ſpinnefertig wird, ſind noch dreyerley verſchiedene Bearbeitungen deſſelben auf dem Hofe und im Hauſe nöthig, nämlich das Baken, Schwingeln und Hecheln, welche Arbeiten eine nach der andern zu beſchreiben ſind.

1) Das Baken, Beuteln oder Pochen des Flachſes.

Diejenige Arbeit, da die Flachsſtängel mit einem ſo genannten Beutel, oder Bläuel von Holz auf ſtarken hölzernen Blöcken geſchlagen, und der Korn, oder das holzigte Weſen der Stängel zerbrochen wird, nennt man auf provinzialiſch Baken oder Beuteln.

Um dieſes Geſchäffte verrichten zu können, muß der Flachs erwärmet ſeyn. Denn ſonſt iſt der Stängel zu zähe, und läßt ſich nicht einbrechen.

Das Erwärmen des Flachſes geſchieht entweder an der Sonne, oder in großen, hohen und recht weiten Dorfbacköfen.

Die erſtere Art den Flachs zu erwärmen geſchieht allein von ſolchen, welche nur wenig Flachs zu bearbeiten haben, dergleichen etwa die Taglöhner, oder Häuſeler, in den Dörfern ſind. Bauern aber, welche 4—8 Scheffel Lein ausſäen, und daneben den Ackerbau abwarten müſſen, können ohne Schaden des Acker-

Ackerbaues ſich nicht ſo weit abmüßigen, daß ſie ihren Flachs an der Sonne, bey Tage, ſollten baken können. Dieſe müſſen ſich der Backöfen bedienen, um darin auf einmal ein paar Mandeln obbeſchriebener Flachsbunde, und darüber, zu erwärmen.

Hiezu wird der Ofen entweder beſonders geheizet, oder nach dem Brodbacken mit Flachs gefüllet. In beyderley Fällen muß er noch ſo heiß ſeyn, daß die Perſon, welche innerhalb des Ofens den Flachs einſchichtet, mit genauer Noth aushalten könne.

Bevor der Ofen mit dem Flachſe beſetzet wird, muß er aufs ſorgfältigſte von allen Kohlen gereiniget und gefeget werden, damit kein Funke darin ſich verhalten können. Nach dem Fegen wird noch eine Weile gewartet, und nachgeſehen, ob alle Kohlen heraus ſind. Von dieſen muß gar keine Spur mehr auf dem Heerde zu finden ſeyn. Und zur beſten Vorſicht muß der Heerd noch ganz zuletzt mit Waſſer mäßig beſprenget, hierauf aber ſogleich mit einer Bote Flachs ausgekehret werden. Mit dieſer Vorkehrung wird alle Gefahr des Entzündens verhütet, und die Hausmütter müſſen ſelbſt zugegen ſeyn, um ihren eigenen Schaden zu verhüten. Denn da die Backöfen nach Vorſchrift der Polizey in einer gewiſſen Entfernung von allen Dorfgebäuden ſtehen müſſen, ſo kann ein in Entzündung gerathener Ofen voll Flachs keinen andern Schaden bringen, als daß es dem Eigenthümer verbrennt. Wenn aber dieſer Vorfall unvorſichtigen Hausmüttern begegnete, ſo muß die Thüre des Backofens nur gleich mit Erde oder Sand von auſſen zugeworfen, die Ofenlöcher aber gleichfalls mit Erde, Lehm oder Raſen zugeleget werden; da denn die Flamme aus Mangel der Luft entweder ausgehen, oder der Flachs langſam verſchwelen muß. Ich habe von ſolchem Vorfalle hieherum binnen dreißig Jahren nur ein einzigmal gehöret,

ret, und es iſt am ſicherſten, die Ofenthüren nicht von Holz, ſondern von Eiſenbleche ſich zu halten; wobey am wenigſten zu beſorgen, daß eine angehende Flamme forne heraus ſpielen könne. Die Ofenlöcher müſſen aber auch zugleich mit paſſenden Mauerſteinen verſtopfet werden.

Wenn der Flachs aber in den Ofen geſetzet wird, ſo müſſen die großen Bunde losgemacht, und die Schwingelboten eine neben die andere, und zuletzt über einander recht feſte zuſammengedränget werden. In den großen Bunden würde die Ofenhitze nicht recht durchgreifen können. Ein mit Waſſer angefeuchtetes Bund Stroh macht den Schluß hinter der Thüre des Backofens.

Es wird aber der Flachs nicht eher, als nach vier und zwanzig Stunden, aus dem Ofen genommen. Und wo dieſes Verfahren üblich iſt, da finden ſich des Abends, oder des Morgens, darauf ſo viele Nachbaren mit ihrem Geſinde zuſammen, als ihrer genug ſind, daß jeder binnen einigen Stunden zwey Bunde, oder ſechzig Schwingelboten, baken oder bläueln könne. Dafür erhalten ſie von dem Eigenthümer eine Mahlzeit, und in ſolchem Einverſtändniſſe helfen ſich die Dorfleute einander, bey ihrem ſtarken Flachsbaue, daß bey Tage keiner an der Feldarbeit verſäumet werden kann.

Bey dem Baken des Flachſes müſſen eine oder zwey Perſonen in Tiſchtüchern, oder Lackens, ſo vielen Flachs nach und nach aus dem Ofen den Bakenden eben zutragen, damit er nicht vor der Zeit erkalte. Nach dem Baken bleibt der Flachs liegen, bis er bey Tage zuſammen genommen und wieder, den Boten nach, gezählet, und dreißig derſelben in ein Schwingelbund mit den vorigen Strohſeilen zuſammen gebunden,

bunden, hierauf aber an ſeinem Orte aufbewahret werde.

2) Das Schwingeln, oder Schwingen des Flachſes.

Das Schwingeln des Flachſes iſt diejenige Arbeit, da der gebakte Flachs auf einem ſo genannten Schwingelblocke mit einer Schwingel, welches beyde überall bekannte Werkzeuge ſind, geſchlagen wird; damit die durch das Baken angebrochene Theile des Kerns, welche man Schäben nennet, ganz getrennet werden.

Die hiebey angeſtellte Frauensperſonen ergreifen mit der linken Hand ſo viel Flachs, als ſie bequem zuſammen faſſen können, legen ihn über das Schwingelbrett, ſchlagen ihn mit der Schwingel unter öfteren Umkehren auch Auseinander breiten, bis die Schäben heraus ſind, und verfahren hierauf mit der andern Hälfte in und über der Hand eben ſo. Jede reingeſchwingelte Bote wird mit Flachs wieder in der Mitte zugebunden, und dreißig ſolcher Boten kommen abermals in ein großes Bund, welches mit Flachſe zuſammen gebunden wird.

In dieſem Zuſtande wird nun der Flachs in den Städten auf dem Markte verkauft. Hiezu wird er Steinweiſe, der Stein zu 22 Pfund, zuſammengebunden. Das Verbinden eines Stein Flachſes geſchieht folgendergeſtalt. Es werden nämlich die vorbeſchriebenen Schwingelbunde nicht gerade über einander, ſondern mit einem Theile etwas neben und unter einander ſo geleget, daß auf beyden Seiten der Flachs auswärts gerade ſey, und ein langes Bund ausmache. Dieſes Bund wird mit Flachsbändern aufs allerfeſteſte zuſammengebunden. Einmal in der Mitte, wo die Schwingelbunde unter einander mit den

Spitzen zuſammen kommen. Hier muß das Band alles thun, um beyde Theile ſo zuſammen zu halten, daß ſie durch keine Gewalt, ohne Trennung des Bandes, wieder aus einander gehen können. Hiernächſt kommen noch zwey Bänder, auf jeder Seite des mittleren, anderthalb oder zwey Spannen davon, einer, wodurch ein langes Bund Flachs im Gewichte eines Steines formiret wird, welches recht ordentlich die Schwingelboten zuſammenhält, und den Flachs gar nicht in Verwirrung an beyden Enden kommen läßt. Nach einem ſechsjährigen Durchſchnitte kann man annehmen, daß ein Scheffel Leinſaamen ſechs Steine Flachs bringe, ob es ſchon Oerter hie herum giebt, die gemeiniglich an die ſieben Steine herausbringen, welches denn hauptſächlich von der Güte des Waſſers in der Röſte abhängt, wodurch der Kern der Flachsſtängel überall gleich dem Baſte ab- und aufgelöſet wird, daß von dem letztern bey dem Schwingeln deſto weniger an den Schäben hängt, und mit ſolchen Schäben nicht mehr zuſammenhängend, auch nicht abgeriſſen, und als Schäben unbrauchbar gemachet werden kann. Es giebt um des beſſern Waſſers willen bey gleich gutem und einerley gepflegtem Flachsacker, in mäßigen Entfernungen Oerter, welche nur drey Schwingelbunde zu einem Stein gebrauchen, da hingegen andre an die vier bis ſechs Bunde, und zu Zeiten wohl mehr, nehmen müſſen.

3) Das Hecheln des Flachſes.

Das Hecheln iſt die letzte Appretur, oder Zurichtung des Flachſes, wodurch derſelbe ſodann ſpinnefertig iſt.

Man hat in den Häuſern des Mittelmannes Hecheln von verſchiedener Art. Die Hechel, deren Zähne am

am weiteſten von einander ſtehen, nennt man die grobe. Die Hechel mit weniger weit aus einander ſtehenden Zähnen heißt die Mittelhechel, worauf die feine, ſodann aber die allerfeinſte zu folgen pfleget, je nachdem man den Flachs mehr oder weniger zum feinen Geſpinnſte tüchtig machen will.

Die beſte Art zu hecheln iſt dieſe. Auf einem langen Brette werden die verſchiedenen Hecheln in ſolcher Entfernung mit Bändern oder Nägeln angefeſtiget, daß eine Hechlerinn neben der andern ſo ſitzen kann, und keine die andre in der Arbeit hindere. Dieſes Hechelbrett wird auf Schämeln ohne Lehnen geleget, und ſo mit ſtarken Steinen beſchweret, daß ſich die Hechelbank gar nicht bey dem Hecheln bewegen kann, ſondern recht feſte ſtehen muß.

Die gröbſte Hechel, auf welcher der Anfang alles Hechelns gemacht wird, iſt die äußerſte zur linken Hand, worauf die mittlere, ſodann aber die feinere folgen.

Die Hechlerinn vor der gröbſten Hechel hat einen aufgebundenen Stein Flachs neben ſich liegen. Alle Hecheln ſind mit Hechlerinnen beſetzet. Die erſte leget ihr durch die Hechel gezogenes Flachs auf der Hechelbank zwiſchen ſich und der Nachbarinn hin, ſo daß der Flachs von Hand zu Hand bis zur feinſten und letzten Hechlerinn hinauf geht.

Der eigene Handgriff einer jeden Hechlerinn aber iſt dieſer. Sie nimmt ein wenig Flachs in die Hand, fängt an ein Ende des Flachſes durchzuziehen, welches ganz ſachte und ohne Gewalt geſchehen muß, ſo daß ſie mit ihrer Hand voll Flachs immer weiter in die Hechel fortrücket. Wenn dieſe bis in die Mitte gehechelt iſt, ſo fängt ſie an den Flachs umzukehren, und ihn an dem andern Ende zu nehmen, fährt fort wie ſie angefangen hat, und beobachtet ſehr wohl, daß

ſie nicht ſo genannte Neſter unter der Hand übrig laſſe. Jede Hechlerinn zieht ihren von der Nachbarinn empfangenen Büſchel ſo lange durch ihre Hechel, bis nichts mehr daran hängen bleibt. Verlangt man auſſerordentlich feinen und zarten Flachs, ſo hat man wohl eine fünfte Hechel zur letzten, welche engere und feinere Zähne hat, als die vorletzte. Dieſe ſind nur 2½ Zoll hoch und ſo fein, wie etwa eine Tapezereynadel, das iſt, höchſtens von einer halben Linie in der Dicke. Die allerletzte und fünfte Hechel muß ſodann um eine Nummer feiner ſeyn, als die vorletzte. Man bringt ſodann aus einem Steine geſchwingelten Flachſes etwa vier bis fünf ſo genannte Knoppen des feinſten Flachſes heraus, wenn man nämlich die beſten Hände aus dem ganzen Steine heraus geſucht hat, da ſie ſich ſelten vor dem Hecheln ſchon einander gleich ſind. Geſicht und Gefühl entſcheiden ſolches zum voraus.

Will man aber unter einem Steine Flachs beym Hecheln kein Sortiment machen, ſo würde man entweder allein ſo genannten Mittelflachs, oder feinen herausbringen.

Mittelflachs würden etwa an die 14 Pfund herauskommen, das übrige aber ſo genanntes Werk, Werrig, oder Horde ſeyn, wenn etwa noch an die zwey Pfund Schäben beym Hecheln und Ausſchütten des Werks noch Abgang geweſen. Aus dieſen 14 Pfund Mittelflachſe würden heraus geſponnen werden; 30 Stück fläch ſenes Mittelgarn, wovon die Elle nach dem Bleichen gemeiniglich vier Groſchen gilt. Aus denen 6 Pfund Werk aber, welches unter einander bleibt und nicht ſortiret wird, 12 Ellen Werken Leinewand, oder ein hieſiges Ende, Bleiche, oder Stück Leinewand. Die Elle hievon wird nach der Bleiche gemeiniglich mit zwey Groſchen bezahlet. Eine hieſige Elle Leinewand iſt aber fünf Viertelelle breit, und die Elle iſt Berlinermaas.

Noch andre hecheln aus einem hieſigen Steine Flachs überhaupt an die 11 Pfund feines Flachs überhaupt, ohne ein Sortiment zu machen. Sie ſpinnen etwa an 34 – 36 Stücken fein Garn davon, und die Elle gebleichte Leinewand hievon wird für 5 Groſchen verkauft.

Wenn aber bey einem Steine Flachs, wie oben geſaget worden, ein Sortiment angeſtellet wird, daß man etwa nur 5 Pfund des feinſten Flachſes herausbringt, und das übrige Mittelflachs, zu Mittelgarne bleiben läßt, ſo wird ſo feines Garn daraus geſponnen, daß die davon erhaltene Elle feine Leinewand auch wohl roh, oder ungebleicht, mit ſechs Groſchen bezahlt wird. Wenn ſie aber weiß oder gebleicht iſt, ſo wird ſie Holländiſcher, oder anderer auswärtiger feiner Leinewand, nicht nur gleich geachtet, ſondern von Kennern gar vorgezogen. Denn wenn ſie zum Hausgebrauche ſeyn ſoll, läßt man ſie ſo gut weben, daß man davon eine ſolche Leinwand hat, welche zweymal länger hält, als auswärtige Kaufleinwand. Man findet aber dergleichen einheimiſche extra feine Leinewand ſelten zum Verkauf. In manchen Pfarrhäuſern legen ſich nur die Töchter allein auf ſo feine Spinnereyen. Mägde ſind ſelten dazu zu gebrauchen; es wäre denn, daß ſie von andrer grober Handarbeit abgehalten würden, um eine weiche Haut zur Ziehung eines ſo feinen Fadens erlangen und behalten zu können.

Gehecheltes Landflachs wird hier gar nicht, wie in vielen andern Ländern, verkaufet, und er wird in ſo genannte Knoppen zuſammen gedrehet, welche oben an dem ganz ſpitz zulaufenden Ende verſchürzet, ſodann aber in verſchloſſenen Kaſten aufbewahret werden, damit die Mäuſe nicht dazu kommen, Neſter darinn machen, und es zerfreſſen mögen.

Viele Hausmütter im Mittelſtande richten ſich

ſo ein, daß ſie von einem guten Flachsjahre für künftige Jahre ſich einen Vorrath gehechelten Flachſes weglegen. Alle Jahre bringen nicht gleich guten Flachs, und er wird von der längern Aufbewahrung eher beſſer als ſchlimmer. Nur muß er nicht an feuchten Oertern, als Kellern, oder Gewölbern u. ſ. f. aufbewahret werden, wo er ins Stocken gerathen könnte. Hat der Flachs einige Jahre gelegen, und wird hierauf noch einmal übergehechelt, ſo wird er ſich ſo ſchön ergeben, daß alle Schäblein oder Agen, (Acheln) ſich deſto leichter völlig trennen laſſen.

Man hält aber ſolchen Flachs für den beſten, welcher ſchön lang- und feinhärlicht iſt; der nicht hart, ſpießigt, oder mit vielen Agen eingeſprenget, ſondern möglichſt rein, gelinde und weich anzugreifen, nicht ſchwarz oder grünlicht, ſondern etwas gelblicht, weiß oder ſilberfärbigt iſt. Der bläuliche Flachs wird auch von einigen geſchätzet, und die bläulichte Farbe hindert gar nicht die Leinewand auf der Bleiche am Weißwerden.

Die meiſten Hausmütter, welche eben nicht zum Verkauf, ſondern zum eignen Gebrauche weben laſſen, machen ein dreyfaches Sortiment des Werks, oder der Hoede, beym Hecheln. Grobes, mittleres und feines Werk.

Das grobe Werk iſt das erſte, welches aus der erſten oder groben Hechel hervorkömmt. Es heißt auf provinzialiſch Hacken, welche das gröbſte Garn und die gröbſte Leinewand geben, woraus die Kornſäcke gemacht werden. Die Seiler kaufen gern und häufigſt dieſe Hacken, und vermengen ſie mit dem Hanfe zu Stricken. Es iſt aber hiemit Betrügerey, indem dergleichen Stricke gar nicht dauerhaft ſind. Mit den Schuſtern iſt es eben ſo, wenn ſie ſtatt des Hanfes ihren Pichdrath aus Werk machen. Das Genähe hält gar nicht, im Naſſen beſonders, und die Fuſſeln

ſtechen

ſtechen bald am Rande der Schuhſohlen hervor, als woran man die grobe Betrügerey erkennen kann.

Das mittlere Werk giebt ein beſſeres Geſpinnſte, woraus ſehr arme Leute die Leinewand zu Hemden tragen.

Von dem feinen Werke erlangt man noch feineres Geſpinnſte, und bey Kaufleinewand iſt es der Profit der Verkäufer, wenn ſie die davon gewebte Leinewand als flächſene verkaufen, welches um ſo weniger zu merken iſt, je feiner dieſes Garn geſponnen worden. Die Käufer werden aber mit ſolcher Leinewand, die im Kaufe nicht unterſchieden werden kann, betrogen, indem dergleichen Leinewand nicht ſo lange, als die purflächſene, hält.

Es wird aber das Werk mit hölzernen Stäben recht genau ausgeſchüttelt, um die Schäben davon zu trennen. Zu dem Ende muß mit dem Stabe nicht zu viel, und nicht zu dicke, von dem Werk aufgenommen werden, damit die Schäben überall herausfallen können.

Das wohl ausgeſchüttelte Werk wird in ganz lockere Bündel zuſammengerollet, welche zu ſeiner Zeit zum Verſpinnen nicht gleich dem Flachſe wieder auseinander gezogen, ſondern, wie ſie ſind, mittelſt eines Bandes an dem Spinnrocken angebunden werden.

Hat man aber nöthig, den gehechelten Flachs für Mäuſe in Acht zu nehmen, ſo iſt ſolches in Anſehung des los und locker gelaſſenen Werks noch mehr nöthig. Sie lieben keinen Zeug ſo ſehr zum Hecken, weil er ſo warm hält. Man muß daher ſchwebende Horden in einer Kammer halten, welche an Stricken oder Ketten von der Decke herabhängen, und von Mäuſen oder Ratten daher nicht können beklettert werden.

Uebrigens macht man noch ſogar in Bauerhäuſern dieſer Gegend aus dem gehechelten Flachſe drey Sorten, daß man den gröbern gerannten, (beſſer granden,, von grandis, grob, ſtark, groß) den feinern, Mittel-

Mittelflachs, und den feinſten, ſchlechthin den feinen nennt. Das Geſpinnſte vom gerannten Flachſe heißt gerànntes Garn, das Gewebe, gerannte Leinewand. Dieſe Sorte empfangen Knechte und Mägde als einen Theil ihres Lohnes, auch von dem Mittelwerke Leinewand zu Hoſen und Schürzen. Die Knechte tragen in einem Flachslande, wie dieſe Gegend iſt, keine Hemden von Werk, ſondern von geranntem Flachſe oder gerannter Leinewand. Die Mägde, welche gerannte Leinewand auch empfangen, vertragen ſie eben nicht zu Hemden, ſondern machen davon eine Sammlung entweder zum Einbringen in die Ehe, oder ſie verkaufen einen Theil davon, nebſt derjenigen, welche ſie ſich an gewiſſen Tagen ſelbſt ſpinnen können, um auch Baarſchaften ihren Freyern zuzubringen. Eine Magd auf hieſigen Dörfern wird ſehr lüderlich, und keiner Achtung werth gehalten, wenn ſie nicht mehr als die Hälfte ihrer großen hölzernen Lade mit gebleichter Leinewand angefüllet hat. Von dem ſo genannten gerannten Garne aber, welches vorgedachtermaßen zur Geſindeleinewand gegeben wird, rechnet man dem Weber ein Stück, oder eine Strehne, wovon er eine Elle würket, alſo auf eine Bleiche, Stück oder Ende Leinewand von 12 Ellen giebt der Landmann dem Weber 12 Strehne, oder Stücken, gerànntes Garn.

Ich könnte dieſes Kapitel mit einer Berechnung des Profits beſchließen, welchen man aus einem Steine Flachs, wenn ſolcher geſponnen, gewebet und verkaufet wird, erlanget. Allein es läßt ſich nicht ganz aufs allergenaueſte damit kommen, indem das mehr oder minder feine oder gute Geſpinnſte einen großen Unterſchied ausmachet. Wenn eine Spinnerinn ſehr fein ſpinnt, ſo bringt ſie ungleich mehr Garn, als eine andere zuwege, die weniger fein ſpinnet, oder ſpinnen kann. Und diejenigen, welche auf den Verkauf ſpinnen,

nen, ziehen öfters einen recht loſen, ſchludderichten Faden. Dieſe Art zu ſpinnen koſtet weit weniger Zeit, ſo daß, aufs allerwenigſte gerechnet, dieſe Spinnerinn einen Drittheil mehr in einer gegebenen Zeit gegen eine andere bereitet, welche zum eigenen Gebrauche einen derben, geraden und runden Faden zieht. Jene Spinnerinn wird ferner bey ihrem ſo loſen Geſpinnſte faſt einen Drittheil des Flachſes auch erſparen. Aller dieſer Urſachen halber werden die Nutzungsberechnungen von einem Steine Flachs ſo ungleich ausfallen müſſen. Und, welches hier beyläufig zum voraus geſaget wird, es machet dieſes eben den Hauptvortheil bey dem eigenen Geſpinnſte einer Hausmutter und der ihrigen aus, daß ſie beſſere und dauerhaftere Leinewand, als die Kaufleinewand iſt, ſich zu verſchaffen weiß. Damit man aber doch einen Leitfaden habe, wornach man den Profit, welchen man von einem gewiſſen Gewichte verſponnenen, und darauf verwebeten, Flachſes erlanget, berechnen kann, ſo will ich eine aus vielen Jahren beſtätigte Berechnung herſetzen, welche von einer Spinnerinn iſt, die ihren einzigen Zeitvertreib das ganze Jahr hindurch faſt nur am Spinnen hat. Sie hechelt ihren Flachs durchgängig ohne was davon zu ſortiren, zu Mittelflachs, alſo zu ſolchem, welches, wenn man drey Sorten annimmt, die mittlere zwiſchen dem groben und feinen iſt; da wir vorhin auch einer extrafeinen Sorte, und alſo auch einer vierten, gedacht haben. Aus dieſem Mittelflachſe ſpinnt nun erwähnte Spinnerinn ein Mittelgarn, welches einen guten feſten Faden hat, und alſo eine gute Leinewand zu eigenem Gebrauche abgiebt. Hier iſt nun die Berechnung über zwey Steine Flachs.

Zwey Steine Flachs a 1 Thlr. 18 gr. 3 Thlr. 12 gr.
Hievon werden geſponnen
62 Strehnen a 1 gr. . . 2 — 14 —

Dieſe

Dieſe 62 Strehnen geben 60 Ellen a 10 Pfen. Weberlohn	2 Thlr.	2 gr.	
Ein Schock Leinewand zu bleichen die Elle 4 Pfen.	—	20	—
Summa	9 Thlr.	—	
Hievon werden verkauft 60 Ellen Mittelleinewand à 4 gr.	10	—	—
An den Seiler 12 Pfund Werk a 1 gr.	—	12 gr.	
Summa	10 Thlr.	12 gr.	
Bilance oder reiner Profit alſo	1 Thlr.	12 gr.	

Neuntes Kapitel.

Auswärtiger Flachsbau.

Habe ich zuvor einen ſo zu nennenden Provinzial-Flachsbau beſchrieben, ſo gedenke ich gemeinnütziger zu werden, wenn ich auch einiger Orten den Flachs zu bauen, die bey Auswärtigen gebräuchlich ſind, kürzlich und hauptſächlich in ſolchen Puncten erwähne, welche von dem vorhin beſchriebenem Flachsbaue abgehen.

Es ſoll dieſes aber ſo geſchehen, daß ich hin und wieder Anmerkungen und Beurtheilungen hinzufüge, um eine oder die andre meiner Leſerinnen auf die Spur zu bringen, Verſuche anzuſtellen, und durch ſolche heraus zu bringen, ob ihre bisherige Verfahrungsart einer Verbeſſerung fähig ſey oder nicht.

Von dem gemeinen Landvolke muß man eben Wirthſchaftsverbeſſerungen nicht erwarten. Es fürch-

tet

tet ſich gemeiniglich vor Neuerungen, und kann wenig Zeit und Koſten an Verſuche wenden. Der Mittelmann muß das Licht ſeiner Welt ſeyn. Von dieſem müſſen die Geringen lernen, was des Behaltens oder Verbeſſerns werth iſt.

1) Schleſiſcher Flachsbau.

In Schleſien und einigen benachbarten Ländern ſäet man den feinſten Saamen aus Riga (Liefländiſchen Lein) in einem wohl zugerichtetem Acker, jätet den Flachs, wenn er aufgegangen, gar rein aus, daß kein Unkraut darunter mit aufwachſe, und wenn er vollkommen abgeblühet hat, und anfängt kleine grüne Knoten zu bekommen, ehe noch ein recht förmliches Leinkörnlein ſich darin zeiget, reißt man ihn gleich aus der Erde, breitet ihn auf dem Acker aus, und läßt ihn auf 14 Tage alſo liegen, daß er abwelket. Nun hebet man ihn auf, bindet ihn in Büſcheln, und rüffelt ihn ab, daß die kleinen Knoten und das Gras davon kommen. Auf den Leinſaamen ſieht man nicht, den man alle Jahre friſch kauft, und den die Feinheit des Flachſes erſetzet. Hierauf breitet man ihn wieder auf dem Felde aus, und läßt ihn alſo 8 Wochen liegen. Endlich wird er durch Brechen, Bläuen, Schwingen und Hecheln, zum Spinnen bereitet.

Damit Wind und Regen den auf dem Felde ſtehenden Flachs nicht niederſchlagen, ſtängelt man ihn an einigen Orten zu der Zeit, wenn es ſcheint, er erlange ſeine erwünſchte Länge nach dem zweyten Ausjäten, auf eine ſehr einfache Weiſe. Man ſetzet kleine gabelförmige Hölzlein, welche die halbe Flachſtängels Länge haben, in proportionirlicher Weite auseinander, und leget dünne Bohnenſtängelein queer über, ſo daß immer von einer ſolchen Queerſtange bis zur andern

ein guter Schritt Zwiſchenraum bleibt. Man ſieht öfters nach, ob jene Gabeln auch noch feſte ſtehen.

Andere geben Acht, was für eine Richtung der Flachs nach dem erſten Winde bekömmt, und nach welcher Himmelsgegend die Spitzen ſich neigen. Hier ſtecken ſie 2—4 Zoll breite, unten zugeſpitzte, Späne in ſchiefer Lage auf dem ganzen Flachsſtücke hin und her. —

Anmerkungen.

a) Dieſe aus dem **Stutgartiſchen Landwirthſchaftskalender** genommene kurze Beſchreibung des Flachsbaues in Schleſien beſaget, daß man den feinſten Flachs erhalte, wenn er bald nach dem Blühen aufgezogen wird. In einigen Provinzen der Oeſterreichiſchen Niederlande ſoll ein gleiches geſchehen, wie mich reiſende Oekonomen verſichert haben. Es geſchieht aber auch dergleichen hin und wieder unter uns, wie ſolches in dem achten Kapitel gemeldet worden.

b) In Holland ſoll man ganz anders verfahren, und daſelbſt zu Batiſt und anderer feinen Leinewand die Pflanze ſo lange ſtehen laſſen, bis der Saame völlig reif iſt. Was wird nun die ökonomiſche Kritik hiezu ſagen? In Holland, wo nach dem **Neuen Schauplatze der Natur** der Flachs nach der Reiſe des Saamens erſt aufgezogen wird, muß die Hechel alles erſetzen. Wenn der Flachs, wie im achten Kapitel gelehret worden, ſortiret wird, und ſelbiger durch 5 verſchiedene Hecheln geht, ſo kömmt er zur höchſten Feinigkeit, wie er zu Batiſt ſeyn muß. Das deſto mehr abgehende Werk werden die Holländer wohl anderswo zu gebrauchen wiſſen. Sie ſehen um deßwillen ſo ſehr auf den Leinſaamen, weil ſie einen

ſehr

ſehr ſtarken Debit damit in andern Ländern haben, und hiezu noch oben drein zum ausländiſchen Handel Leinſaamen aus Liefland und Preuſſen kommen laſſen.

Wo man aber keinen Abſatz von Leinſaamen machen kann; wo man auch ferner nicht das von ſehr vielen Hecheln erlangte Werk gut ins Geld ſetzen kann, oder wo eine Provinz keinen Abſatz von grober Leinewand, welche aus dem Werk entſteht, machen kann, da wäre das Schleſiſche Verfahren doch vorzuziehen. Und in allen den Gegenden noch mehr, wo die Waſſerröſte aus unrechter Beſchaffenheit des Waſſers eben nicht die beſte iſt. Auch da nicht wäre der Holländer nachzuahmen, wo der Honigthau öfters den Flachs verdirbt, wovon der Baſt ſich ſehr ſchwer von dem Kerne löſet und daher Schaden bringet. Je früher man den Flachs aufziehet, deſto weniger hat er von dem Honigthaue zu leiden.

c) Noch wäre dieſes Verfahren einiger Gegenden in Braband zu verſuchen, da man den jung und ganz grün aufgezogenen und abgerepten Flachs ſo fort baket, oder bläuelt, ihn ſodann trocknet, und ihn ſodann durch die Thau- oder Waſſerröſte zu ſeiner fernern Vervollkommung bringt.

d) In Schleſien iſt die Breche das erſte Inſtrument zur Vorbereitung des Flachſes zum Spinnen. Dieſes Werkzeug iſt bey uns nicht unbekannt, da es bey dem Hanfbaue gebrauchet wird. Auch die Breche wäre in denjenigen Gegenden zu verſuchen, wo aus Mangel einer guten Röſtung der Flachs, oder eigentlich der Baſt deſſelben, beym Schwingeln zu ſehr in die Schäben geht, daß man beynahe den dritten Theil deſſelben verliert. Wenn mit der Breche recht geſchickt umgegan-

gegangen wird, ſo könnte man wohl gar des Schwingelns überhoben ſeyn. Es muß aber der Flachs nicht ſo warm unter die Breche, als unter dem Beutel, oder Bläuel kommen, damit es nicht in Stücken mit ſamt dem Baſte zerriſſen werde.

e) Daß die Thauröſte der Waſſerröſte vorzuziehen ſey, ſolches läßt ſich nach dem Vorgange der Schleſier eben nicht behaupten. Denn es giebt auch Gegenden, welche wegen ihrer feinen Leinewand eben ſo berühmt ſind als Schleſien, und doch keine Thauröſte haben. So befindet es ſich unter andern in der Gegend Wahrendorf in Weſtphalen. Hier weis man von keiner andern als von der Waſſerröſte, und die Wahrendorfer Leinewand iſt doch auch eine der ſchönſten in Deutſchland. Es haben nicht alle Gegenden die Gelegenheit zur Thauröſte, und in hieſiger Provinz iſt der Acker zu krautartig, welcher binnen ein paar Wochen das ausgebreitete Flachs mit dem durchwachſenden Graſe und Kraute überzieht. Zur Thauröſte gehöret ein dürrer Boden. Auch müſſen die Plätze zur Thauröſte in Sicherheit in Anſehung des auf dem Felde weidenden Viehes ſeyn, und dieſes kann nur da ſeyn, wo die Stallfütterung eingeführet iſt.

Nun iſt es zwar bekannt, daß man in kürzerer Zeit als die Schleſier mit der Thauröſte fertig werden und mit dem Flachſe früher vom Felde kommen könnte. So geſchieht es wirklich in einigen Flachsländern Oberdeutſchlands ſeit den älteſten Zeiten. Der Flachs liegt nämlich daſelbſt nur 10 bis 12 Nächte auf einem Anger oder einer Wieſe, damit er nur allein von dem Thaue befeuchtet werde; weßhalb man ihn noch vor der Sonnen Aufgang hinwegnimmt, und ihn unter ein

ein trockenes Obdach hinlegt: bey herannahendem Abende wird er aber wieder auf dem Auger oder der Wieſe ausgeleget. Wenn nun ſolche 12 Nächte verſtrichen, wendet man die Flachsbüſchel um, und leget ſie auf gleiche Weiſe eben ſo lange hinaus, damit der Flachs auch auf dieſer Seite ſeine Röſtung bekomme. Man vermeynet bey dieſem Verfahren deßhalb beſſer daran zu ſeyn, indem die Waſſerröſte daſelbſt nicht ſo ſchönen weißen Flachs hervorbringen ſoll.

Das Schleſiſche Verfahren iſt dennoch beſſer als dieſes Oberländiſche Das letztere machet tägliche Arbeit. Der Flachsbau iſt unter allen ländlichen Geſchäfften das allermühſamſte. Wenn nicht der alleroffenbarſte mehrere Nutzen es anweiſt, ſo muß man die Arbeiten nicht vervielfältigen. Wo wollte unſer hieſiges Landvolk doch im Sommer zu 24 Abenden und eben ſo vielen Morgen die Zeit hernehmen, dem Flachſe eine ſolche Pflege anzuthun? Aerndte- und Ackerarbeiten, Wartung und Fütterung des mancherley Viehes verſtatten unſern Gegenden gar keine Abmüſſigung zu ſo vieler Flachspflege. Froh muß in hieſigen Flachsländern der Landmann ſeyn, daß ihm der Flachs nur einmal auf eine Zeitlang aus den Händen kömmt. Die weißere Farbe des Oberländiſchen Flachſes entſcheidet hier gar nichts. Bey uns greifen Kenner vielmals lieber nach dem bläulichten, als weißem Flachſe. Ja der von der Waſſerröſte mehr dunkel und ſchwärzlich gewordene Flachs wird von Kennern auch nicht verachtet. Man findet eben nicht, daß die davon gemachte Leinewand bey der Bleiche längere Zeit zum Weißwerden, als die übrige bedürfte. Nur muß die Schwärze nicht von einem mit Vitriol-

oder Eiſentheilchen geſchwängertem Röſtwaſſer herrühren.

f) Das Stängeln des Flachſes iſt auch hieherum nichts ungebräuchliches, und es verhindert nicht nur das Umfallen, Verſtocken oder Anfaulen des Flachsſtängels, ſondern es fördert auch den längern Wachsthum deſſelben.

In Anſehung des letzten Puncts ſaget Juſti in ſeinen ökonomiſchen Schriften folgendes. Um recht langen Flachs zu ziehen, ſäet man ihn in langen und ſchmalen Streifen, nach Art der Gartenbeete, davon eines an die zwey oder dritthalb Brabanter Elle, und nicht darüber, breit iſt. Wenn der Flachs etwa eine Viertelelle hoch gewachſen, ſo werden allenthalben etwa Fingers dicke und zwey Ellen lange Reiſer, oder kleine Gebüſche von Weiden, Haſeln u. ſ. f. tief genug in die Erde geſtecket, daß ſie der Wind nicht umwerfen kann, dergeſtalt, daß ein jedes ſolcher Reiſer etwa Spannen lang von einander abſteht. Ein Flachsbauer unter der Geſellſchaft von Batiſtarbeitern in Schleßwig zieht auf dieſe Weiſe den Flachs eine Viertelelle höher als der übrige Flachs auf einerley Acker gleicher Güte erwächſt. —

Dieſe letztere Art den Flachs zu ſtängeln, iſt, wie man aus der Beſchreibung erſieht, von der Schleſiſchen in ſo weit unterſchieden, daß lange Reiſer, wie bey den Gartenerbſen gewöhnlich iſt, unter dem Flachſe eingeſtecket werden, da man in Schleſien nur Queerſtangen, oder kurze Späne, anbringt, um das Umfallen des Flachſes zu verhindern.

Ich finde jedoch die Schleßwigſche Verfahrungsart des Nachahmens werth, und vornehmlich dieſe, daß man ganz ſchmale ſo genannte Garten-

tenbeete abtrete. Dieſes empfehle ich beſonders zur Gewinnung des beſten Leinſaamens, wie es in dem achten Kapitel angerathen worden, um des Ankaufs ausländiſchen Saamens ganz entübriget zu ſeyn. Es ſoll zwar nach dieſer Anweiſung der Saame nur ganz dünne ausgeſäet werden, welches auch außer andern Urſachen dazu gut iſt, daß der Saamenſtängel ſodann weniger zu Lager geht. Die zur Sommerszeit aber einfallende ſtarke Gewitterregen und Winde würden ihn doch niederlegen, und die Vervollkommung ſeines Saamens, worauf es hauptſächlich angeſehen iſt, verhindern können. Hiernächſt will man auch bemerket haben, daß der mit langen Reiſern geſtängelte Flachs dem Verderbe vom Honigthaue weniger ausgeſetzet ſeyn ſoll.

Wider die Anlegung ſchmaler Beete muß man ſo wenig als beym Gartenbaue Einwendungen machen. Sie dienen zur Bequemlichkeit bey dem ordentlichen Ausſtecken der Stabelreiſer ſo wohl, als auch deren Wiederherſtellung, wenn Wind und Maulwürfe welche ſollten umgeworfen haben.

2) Rheiniſcher Flachsbau.

Wenn der Flachs ausgerauft und auf dem Acker getrocknet iſt, bindet man ihn in Büſchel, und ſtellet dieſe auf einen luftigen Boden, driſcht, wenn man Zeit hat, den Saamen aus, ſtellet die Bunde wieder unters Dach, bis in den October, da man ihn erſt, wie gewöhnlich, zur Röſtung auf einen magern Boden ſpreitet, und er durch die Herbſtthaue viel geſchwinder und beſſer ſich röſtet.

Anmerkungen.

a) Dieſe aus dem vorbelobten Stutgardiſchen Wirthſchaftskalender genommen, beſaget eine ſehr zu empfehlende Methode des Flachsbaues, da ſie kürzer und weniger mühſam, als jene vorhin beygebrachte Oberländiſche Behandlungsart des Flachſes iſt.

b) Es ſaget dieſe Beſchreibung des Rheiniſchen Flachsbaues nicht genau die Zeit des auszuziehenden Flachſes, ob ſolche vor, oder in ſeiner völligen Reife geſchehe. Wenn der völligſt auf dem Stängel zur Reife gekommene Saamen auf dem Felde liegt, bis der Stängel ganz, zum Aufbewahren unter Obdächern, trocken, oder tüchtig geworden, ſo würden die Saamenbehältniſſe bey einem Wechſel des Regens und des Sonnenſcheines aufſpringen, und leicht Saamen fahren laſſen. Man ſieht dergleichen bey uns zu Zeiten, daß der unaufgezogene und noch ſtehende trocken gewordene Flachsſtängel unter vorgedachten Umſtänden die Saamenbehältniſſe aufplatzen läßt.

Wollte man nun die Rheiniſche Methode verſuchen, ſo würde man wohl den Flachs bald nach der Blüthe, wie in Schleſien, aufziehen, und mehr auf die Güte des Flachſes als des Saamens zu ſehen haben.

c) In unſern Gegenden fürchtet man ſich zur Beliebung der Thauröſte wohl am meiſten vor dem Winde. Man hat theils keine, in der Nähe um die Dörfer befindliche, magere Plätze, theils keine eingefriedete, noch weniger aber in dieſen Ebenen Berge, deren abhängige Seiten den ausgebreiteten Flachs, welcher dazu trocken ausgebreitet wird, wider die ſtarken, und meiſtens aus Weſten und Norden kommende Winde in Schutz

nehmen

nehmen könnten. Man erlebet bey dem aus der Waſſerröſte naß kommenden, und ſich ſogleich in die Getraideſtoppeln einſchmiegenden, Flachſe den Verdruß gar öfters, daß der Wind ganze Breiten fortreißt, und die Flachsbauenden hie-herum haben allzuvielen Flachs, als daß ſie bey einem angehenden Sturmwinde die Breiten mit Stangen belegen, oder in Eil mit Erde bedecken und beſchweren könnten.

d) Die am Rhein zum beſten befundene Thauröſte des Octobers, da öfters die Nächte ſchon bey uns zu kalt ausfallen, möchte für das Nordiſche Deutſchland wohl nicht recht paſſen. Der September, oder bereits die letzte Hälfte des Auguſts, würde unſern Provinzen wohl am angemeſſenſten ſeyn.

3) Lüneburgiſcher Flachsbau.

In dem Leipziger Intelligenzblatte vom Jahre 1779. No. 50. findet ſich ein Aufſatz mit der Aufſchrift: Practiſche Anmerkungen vom Leinbau, und Bereitung des Flachſes; und ich muß ſchließen, daß der Verfaſſer deſſelben im Lüneburgiſchen, oder Braunſchweigiſchen ſey, indem ſolches der Gebrauch einiger Provinzialwörter, beſonders aber des Lüneburgiſchen Getraidemaßes veroffenbaret. Es ſind dieſe Anmerkungen aber in der That ſo practiſch, und in manchen Puncten auch auf mehrere Flachsländer ſehr anwendbar; weßhalb ſie vor vielen andern werth ſind, überall bekannt, und zum Theil nachgeahmet zu werden. Ich rücke den Aufſatz hier ganz ein, um den völligen Zuſammenhang des Lüneburgiſchen Flachsbaues vor Augen zu haben, und die zuletzt von mir hinzuzufügende Beurtheilungen deſto beſſer verſtehen zu können.

Der beſte Leinſaame, heißt es, iſt unſtreitig der Liefländiſche, welcher von Riga nach Lübeck verſendet wird, und an letzterm Orte mit 7, 8 bis 9 Thaler die Tonne bezahlet wird.

Den kleinförmigen, und ins Gelbe fallenden Saamen hält man unter ſelbigem für den beſten, und den Rigaiſchen alsdenn für ächt, wenn er mit kleinen gelblichen Saamen eines Unkrauts, ſo Dahr genannt wird, gemiſchet iſt; wovon er aber vermittelſt der Siebe ſorgfältig zu reinigen; doch müſſen ſelbige nicht zu ſcharf ſeyn, damit die Keime nicht abgeſtoßen werden.

Er wird theils ſpät, theils früh geſäet. Letzteres geſchieht meiſt gegen die Mitte des Mayes; doch muß man naſſe Witterung eben ſo, als einen naſſen Boden meiden. Sollte bald nach der Ausſaat ein Platzregen fallen, ſo kann der Acker nicht ohne Nutzen wieder aufgeegget werden.

Bey altem Saamen muß man $\frac{1}{4}$ mehr ausſäen als bey neuem, folglich von jenem $\frac{5}{4}$ wenn von dieſem $\frac{4}{4}$ geſäet werden.

Das Land iſt oft, und vor der Beſaamung vier bis fünfmal umzuarbeiten, und ſcharf zu eggen, damit es recht mürbe werde.

Nach dem zweyten Pflügen, welches den Sommer vor der Ausſaat geſchehen muß, wird im Herbſt, Schaf- und Kuhdünger, oder verſaulter Schlamm, auf den Acker gefahren, und ſofort eingepflügt.

Alter Saame geht eher als der jüngere auf, und meiſt den 9ten Tag, letzterer aber 12 bis 14 Tage nach der Ausſaat; doch hängt dies auch von der mehr oder weniger warmen Luft ab.

Ob die Zeit der Ausſaat, ob nämlich ſolche vormittags oder nachmittags geſchehen, auf das Wachſen und Blühen des Leines einen Einfluß habe, will wohl

wohl zweifelhaft ſcheinen. Inzwiſchen hat man angemerket, daß der vormittags geſäete, auch den Vormittag blühe, und ſich zeitig gegen Abend ſchließe, mithin der Froſt dieſem weniger als dem andern ſchade.

Je beſſer der Saame geweſen, und je lockerer der Boden gearbeitet worden iſt, je gleicher wächſt der Lein in der Länge.

Wenn er reichlich 6 Zoll hoch gewachſen, ſo iſt das Unkraut auszujäten; jedoch damit ſo lange anzuſtehen, bis der Boden durch Regen befeuchtet worden, damit man ſelbiges mit der Wurzel leichter ausziehen könne.

Die ſo genannte Seyde und der Wedewind ſind ihm die verderblichſten Arten des Unkrauts.

Große Dürre machet, daß der Lein roth wird oder, wie man ſaget, verbahnet.

Einige ſuchen auch die Urſache davon darinn, wenn das Land zu oft mit Lein beſäet wird, welches nicht eher als nach 10 Jahren wieder geſchehen ſoll. Mehlthau ſchadet ihm am meiſten, und die daher rührenden ſchwarzen Flecke ſind Urſache, daß die aus ſolchem Flachs gefertigte Leinewand nie recht weiß wird, ſondern mit ſchwarzen Flecken untermiſchet iſt.

Die Reife des Leines nach der Wochenzahl zu beſtimmen, und 12 Wochen dazu feſtzuſetzen, iſt wohl irrig. Er iſt reif, wenn der Stängel und der Saamen eine gelblichte Farbe annimmt. Doch iſt dies nicht abzuwarten, wenn er ſich geleget (gelagert) hat, weil er alsdenn zu leicht trocknet. Ueberhaupt kann man in dem Fall keinen guten Flachs erwarten, auch den Saamen nicht wieder zur Ausſaat gebrauchen.

Die Länge eines gut gewachſenen Leinſtängels iſt 3 bis 4 Fuß.

Iſt er reif, ſo wird er ausgezogen, in doppelte Strohſeile gebunden, dann eingefahren, abgerüffelt, in einfachen Strohſeilen zu ſo genannten Waſſerpoſen

(Waſſerboten) gebunden, und gleich ins Waſſer gebracht. Dieſe Arbeiten ſind auch um ſo mehr zu beſchleunigen, weil er ſonſt zu geſchwind trocknet. Wo möglich muß der frühmorgens ausgezogene Lein Abends im Waſſer liegen.

Das Abrüffeln der Knoten iſt nicht bey Nachtzeit vorzunehmen, weil ſonſt zu viel verriſſen wird, und die Arbeit nicht ſo gut beobachtet werden kann. Auch ſind, um Schaden zu verhüten, die Raufenbüſche (damit ſie ſich in der Scheune nicht erhitzen) weit auseinander zu ſetzen.

Reines ſtehendes Waſſer wird zum Flachsröſten, welches nach dem Abrüffeln vorzunehmen, dem fließenden vorgezogen, und macht den Flachs weicher, ſchmeidiger und feiner, zumal wenn es, wie bey dem Frühflachſe zu hoffen ſteht, noch von der Sonne erwärmet iſt. Dieſen Vortheil muß man bey dem ſpätern, der erſt im Herbſte ausgezogen wird, entbehren.

Damit der Lein ganz unter Waſſer liege, iſt er mit Leitern, worauf Steine und ſchweres Holz geleget werden kann, zu bedecken. Die Decke von Erdſchollen und laubichten Geſträuche machet ihn unrein und ſchwarz.

Meiſt wird der Lein 5 bis 6 Tage geröſtet. Am beſten aber iſts, ihn nach 3 bis 4 Tagen zu probiren. Man bricht nämlich einen Leinſtängel entzwey; ſtößt ſich die Schefe oder Schäbe durch das Baſt, ſo iſt letzteres von jener los, und der Flachs genug geröſtet. Wärme des Waſſers und die Witterung muß die Zeit beſtimmen.

Nach dem Röſten wird der Flachs rein ausgewaſchen und auf Stöcke geſetzet, das heißt, man löſet von den Waſſerpoſen die Strohſeile ab, und ſtellet mit deren unterſten Ende ſie dergeſtalt auf die Erde, in freyer Luft, daß ſie unten breit und oben ſpitzig zugehen;

gehen; damit die Luft durchſtreichen, ſie aber doch nicht umwerfen könne. Auf dieſe Art bleibet er gegen die 14 Tage ſtehen, nach deren Verlauf er auf die Erde geleget wird, wodurch er eine Art von Bleiche erhält, die ihm noch mehrere Schmeidigkeit giebt. Nach Beſchaffenheit der Witterung bleibt er 10 bis 12 Tage liegen, alsdenn wird er zuſammengebunden, und zu Hauſe die langen Stängel von den kurzen abgeſondert, und jede Sorte mit Strohſeilen in kleine Bunde zuſammengebunden. Dieſe Arbeit nennt man Bockeboden.

Iſt ſie vollendet, ſo wird der Lein in die Bockmühle (vieleicht Pochmühle) gebracht, deren Stampfen, wie die Preßſtampfen in einer Oehlmühle, von feſtem Holze, und unten platt ſind. Jeder Bockebode bekömmt auf beyden Seiten einen Stoß.

Die Perſon, welche den Bockeboden unter die Stampfe hält, muß ihn nur einmal umkehren, weil der Flachs leicht zu ſtark geſtampft oder gebockt werden kann.

Wenn er gebockt und an der Sonne wohl getrocknet iſt, wird er rein gemacht, und zu dem Ende auf den Revelblock getrieben. Aus einem Bockeboden werden 20 bis 30 Riſpen, ſo eine mäßige Hand voll ausmachet, gefertigt.

Eine Riſpe wird in beyde Hände genommen, kurz gefaßt, und zwiſchen den Händen auf obbenanntem Block behutſam gerieben, dergeſtalt, daß es ſich etwas theile, und die Schäbe darinnen los werde.

Hierauf werden 2 oder 3 Riſpen in eins genommen, und mittelſt Schwingbrets geſchwungen, dann mit einem beſondern Rippeeiſen gerippt, durch eine ſo genannte Vorziehehechel à 12 Gr. gehechelt, nochmalen gerippt, und zuletzt durch eine feinere Hechel, für 20 Gr. bis 1 Thlr. gezogen, in 2 bis 3 Sorten

ſortiret

ſortiret und verarbeitet; da denn aus einem Pfunde Flachs von der gröbern Sorte 3 bis 4 Stück, von der feinern aber, 6 bis 8 Stück Garn geſponnen werden können.

Will man ganz feinen Flachs haben, und er iſt weich, ſo zieht man die feinere Sorte noch durch eine feine Hechel, zu ungefähr 2 Thlr. und kann alsdenn rechnen, daß 10 bis 12 Stück, und aus dem extrafeinen 16 bis 20 Stück aus dem Pfunde geſponnen werden können.

Die Heede (das Werk) iſt ſo viel als möglich zu nutzen. An einigen Orten ſpinnt man aus dem Pfund Heede von der 2ten Hechel, 1 Stück, und von der 3ten Hechel, wohl 3 bis 4 Stück. Von dieſem letztern Garn läßt ſich eine gute Sorte Drell bereiten.

Die abgerüffelten Knoten werden ausgeharkt, in Haufen gebracht, gewurfet, vom Unkraut gereiniget, und auf dem Boden oder einem andern freyen Platze, der trocken iſt, flach ausgebreitet, auch täglich mit einer hölzernen Harke wohl durchgeharket, bis ſie völlig getrocknet ſind. Dann werden dieſe trocknen Knoten gedroſchen, und was nicht zum Saamen gebrauchet werden ſoll, ſofort von dem Kaff (Spreu) gereiniget; das übrige aber nicht ganz, ſondern mit dem Staub und Kaff vermiſchet, in Beuteln, in den Rauch gehangen, damit er vor dem ſo genannten Memelwurm und vor den Mäuſen geſichert bleibe.

Diejenigen Knoten taugen nicht zum Saamen, welche mit dem ſehr kleinkörnichten Saamen des obgedachten Unkrauts, Seyde genannt, überzogen ſind, weil ſelbige durch kleine Siebe davon nicht gereinigt werden können.

Aus dem übrigen nicht zur Saat gebrauchten Leinſaamen wird Oel geſchlagen.

Man

Man rechnet auf einen Himten, im Lüneburgiſchen, zu 48½ Pfund Dresdner Gewicht, oder $3\frac{1}{16}$ Himten gleich einem Dresdner Scheffel, nach einem Inhalt von 1564 Pariſer Cubiczoll gerechnet, 8 bis 9 Pfund Oel, und 4 Kuchen, deren jeder 2 Pfund hält.

Ein Stein mittelmäßiger Flachs zu 21 Pfund, deren jedes 6 bis 8 Stück hält, koſtet gewöhnlich 3 bis 4 Thaler, der feinſte 5 bis 6 Thlr.

Iſt der Lein gut gerathen, kann man von 1 Himten Leinſaamen, auf 105 Pfund, oder 5 Stein, gut zugerichteten Flachs Rechnung machen. —

Anmerkungen.

a) Die Entbehrlichkeit des **Rigaiſchen** Leinſaamens mittelſt Erziehung guten einheimiſchen Saamens iſt bereits im ſiebenten Kapitel gelehret worden. Es iſt aber die Proportion des alten auszuſäenden fremden Saamens, um guten Spinneflachs zu gewinnen, in dem Aufſatze wohl angegeben worden.

b) In krautartigen Ländern ſchreitet man zum Ausjäten, wenn der Flachs etwa 4 Zoll hoch iſt, und man kann, wenn man vielen Flachs auszujäten hat, nicht genug eilen, damit er nicht zu lang, hiemit aber das Jäten mühſeliger und langſamer gemachet werde. Es iſt aber kein guter Vorfall, wenn man bey feſtem Lande auf Regen warten muß, um jäten zu können. In der Zauche begegnet dieſes den Flachsbauenden, wegen der frühern Ausſaat auf einem wärmern Boden, äußerſt ſelten. Oefters geſchieht es auf dem benachbarten Fläminge, wo aber nur wenig Flachs gebauet, und der Regen wohl abgewartet werden kann.

c) Das Aufſtellen der Waſſerpoſen (Waſſerboten,) auf der Erde in freyer Luft erfodert einen Platz,

der

der dem Winde nicht ausgeſetzet iſt. Sonſt entſteht die Mühſeligkeit, täglich nach dem Flachſe zu ſehen, und es wieder aufzurichten, wie man hieherum öfters an dem eben ſo behandeltem Hanſe gewahr wird.

d) Von Bockmühlen weis man bey uns gar nichts. Wollte man aber verſuchen, ob dergleichen Mühlen dem Baken, oder Brechen allhier, vorzuziehen ſey, müßte man mit einer leicht zu verfertigenden Art von Rammen den untergelegten Flachs ſo ſtampfen, daß ſelbiger auf beyden Seiten nur einen Stoß bekomme. Man hat hin und wieder eine Art von Hierſeſtampfen, die gleich einer Ramme verfertiget ſind, und in die Höhe gezogen werden. Faſt auf die Art könnte eine ſo zu nennende Flachsramme angeleget werden, wobey einer zieht, der andre aber den Flachs unterleget und umkehret.

e) Das Reiben der Flachsriſpen aber auf einem ſo genannten Revelblock, um die Schäben zu löſen, wäre mit dem dazu erfoderten Handgriffe noch leichter nachzumachen, auch nach unſerm Baken, wenn der Flachs ſchon nicht zuvor nach Bockemühlenart behandelt worden, zu verſuchen; wiewohl der Erfolg nach der letzten Behandlung beſſer ausfallen zu können ſcheint.

f) Das Rippen des geſchwingelten Flachſes mit einem beſondern Rippeeiſen ſcheint ſich beſonders zur Nachahmung zu empfehlen, weil beſage des Aufſatzes die Arbeit des Hechelns dadurch gar ſehr vermindert wird. Denn die Stängel des Flachſes werden dadurch ſo gebogen, daß die nach dem Schwingeln noch übrige Schäben, oder Agen, ganz abgelöſet werden. Geſchieht dieſes, ſo entſteht weniger Werk, welches in den Hecheln, mittelſt

mittelſt der noch zu feſte aufſitzenden Schäben, oder Agen, losgeriſſen wird. Beym Gebrauche des Rippeeiſens brauchet man nur 2 Hecheln, da wir hier zu Lande eine Riſpe Flachs wohl durch 4, ja wenn es extrafein werden ſoll, durch 5 bis 6 Hecheln gehen laſſen. Beſage des Aufſatzes bedarf es nur einer dritten Hechel, um recht feines, oder ſo genanntes extrafeines, Flachs zu erlangen. Woraus denn hervorleuchtet, daß man durch den Gebrauch des Rippeeiſens nach dem Schwingeln und nach der erſten Hechel ſehr gewinnt, indem davon natürlicher Weiſe weniger Abgang mittelſt des Werkes entſteht. Denn Werk muß man ſich eben nicht als Gewinnſt anrechnen. Je mehr Werk, deſto weniger Spinneflachs. Daß aber ein Rippeeiſen, welches ein kurzes breites Eiſen iſt, von ſehr erheblichem Nutzen ſey, ſieht man öfters in unſern Gegenden, wo es nicht eingeführet iſt, daraus: daß die Schwingenden ihr Flachs durch Reiben in den Händen zum Schwingeln ſich bequemer machen. Bey vielem Flachſe aber können ſie nur wenig ausrichten, weil es die härteſten Hände nicht lange ausſtehen können. Es muß aber das Rippeeiſen, wie aus dem Aufſatze erhellet, auch beym Hecheln, nämlich wenn der Flachs aus der groben oder erſten Hechel kömmt, nochmals, folglich zweymal, gebrauchet werden, um den angerühmten großen Nutzen zu erlangen.

g) Nun komme ich aber auf den Hauptpunct, um deſſentwillen der Lüneburger Flachsbau unſere ganze Aufmerkſamkeit verdienet. Nämlich man kann von 1 Himten Leinſaamen auf 105 Pfund, oder 5 Stein gut zugerichteten Flachs Rechnung machen. Der Zuſammenhang ergiebt es, daß

unter dieſem gut zugerichteten Flachs ſolcher zu verſtehen ſey, der bey uns gehechelter heißt. Hiemit übertrifft nun der Lüneburger uns in unſerm Flachsbaue, oder vielmehr Flachsgewinnſte mehr als zur Hälfte. Hier iſt der Erweis.

Es iſt oben beygebracht worden, daß man in unſern Gegenden von einem Berliner Scheffel Ausſaat, nach einem ſechsjährigen Durchſchnitte, 6 Steine geſchwingelten Flachs erhalte. Und dieſes iſt von den beſten Flachsörtern hieherum angenommen; da es Oerter giebt, wo man nur an 4 bis 5 Steine kömmt. Dieſer Flachsgewinnſt iſt ſowohl nach Rigaiſchen als einheimiſchen Saamen erprobet. Ein Lüneburgiſcher Himten wird nach dem gewöhnlichen Gewichte 1536 Par. Cub. Zolle enthalten müſſen. (In dem Aufſatze ſtehen 1564.) Vergleicht man hiemit den Berliner Scheffel, à 2571 Par. Cubiczoll, ſo wird ein Hannöverſcher Himten $9\frac{1}{2}$ Berliner Mätzen ſo gleich ſeyn, daß wenig über 11 Zolle daran fehlen, welches aber nichts Sonderliches hier bedeuten will. Wir bekämen alſo, wenn von beyden Theilen gleiche Flachsſorte wäre, einen halben Stein weniger geſchwingelten Flachs, nämlich von gleicher Ausſaat. Aber die Lüneburgiſche Rechnung geht auf gehechelten Flachs, und dieſes will mehr beſagen. Es läßt ſich zwar die Proportion aufs ſchärfſte nicht angeben, da der Flachs bald mehr bald weniger fein ausgehechelt ſeyn kann. Da aber, wie eben geſaget worden, ein Himten etwas mehr als einen halben Berliner Scheffel enthält, der uns nur etwas über 3 Steine ungehechelten Flachs giebt, und 105 Pfund gehechelten Flachs im Lüneburgiſchen doch bringt, ſo gewinnen die Lüneburger von gleicher Ausſaat

weit

weit über die Hälfte mehr, wie wir. Wie auffallend muß dieſes aber den Hausmüttern hieſiger Gegenden werden? Der nachgewieſene Profit iſt aber viel zu groß, als daß er uns nicht reizen ſollte, im nächſten Sommer den Flachs nach Lüneburgiſcher Weiſe zu behandeln. Es wird die Nachahmung nur dieſe Hauptpuncte betreffen. Entweder den Flachs nach dem Ausnehmen aus der Waſſerröſte, wie die Lüneburger, zu trocknen, oder ihn, wie dieſe thun, mittelſt eines der Bockmühle gleichkommenden Inſtruments zu bläueln, oder endlich den Flachs zum Schwingeln durch das Reiben auf dem ſo genannten Revelblock, zum Hecheln aber, durch das ſo genannte Rippen auf dem Rippeeiſen vorzubereiten; welche zwey letztere Behandlungsarten mir die vorzüglichſten bedünken, um auch unter uns den Profit des Flachsgewinnſtes wo nicht über, doch gegen die Hälfte wenigſtens zu erhöhen, da aus Mangel beyder letztern Behandlungsarten die Hälfte Härlein mit den Schäben durch das Schwingen und Hecheln weggeriſſen, und theils im Schwingelſtalle, als völlig unnütze, weggeworfen oder weniger nütze bey dem Hecheln ins Werk, oder in die Heede, gehen. Uebrigens iſt mir noch von dem Rippen des Flachſes beym Hecheln bekannt worden, daß es in dem Altenburgiſchen bey manchen gebräuchlich ſey. Ob aber eben daſelbſt auch das Reiben der Flachsriſpen auf dem Revelblocke zum Schwingeln gleichfalls gebräuchlich ſey, ſolches habe ich nicht erfahren können.

4) Der Flachsbau in England.

In England iſt es noch ſo allgemein nicht, einen Theil des Flachſes zur Saat, den andern aber für die Manufacturen zu erziehen, daher die Verfaſſer der allgemeinen Haushaltungswiſſenſchaft hierüber ſehr klagen. Diejenigen aber, welche guten Flachs zur Manufactur ziehen, halten diejenige Zeit des Aufziehens aus der Erde für die beſte, ſo bald er voller Blüthe, und ehe noch eine Blume abgefallen iſt. Man bindet den in der Blüthe aufgezogenen Flachs zuſammen, und ſetzet ihn in einiger Entfernung auf dem Felde von einander. In dieſem Zuſtande bleibt er ſtehen, bis er durch und durch trocken iſt. Hierauf kömmt er in die Waſſerröſte, und man kehret darin die Bündel jeden andern Tag um. Nach ungefähr 5 oder 6 Tagen, ſobald die Rinde abgehen will, wird der Flachs herausgenommen, auseinander geſpreitet und getrocknet.

Die zweyte Arbeit an dem aufgezogenen Flachſe iſt das Braken oder Brechen, worauf das Schwingen folget.

Die vierte Arbeit iſt dieſe, daß der geſchwingelte Flachs auf einen Block geleget, und mit einem Schlägel bearbeitet wird. Oder, man leget ihn in einen Trog, und ſchlägt ihn mit einem Hammer, und mit dieſem Schlagen fährt man fort, bis die ganze Subſtanz weich und biegſam gemachet iſt. Nun kömmt das Hecheln, welches wie bey uns verrichtet wird.

In einigen Theilen von England erſparet man die vielen Handarbeiten durch eine beſondere Structur von Kornmühlen. Man machet nämlich die Achſe des Hauptrades länger, als gewöhnlich, und ſtecket darin Nägel, die durch die Bewegung der Mühle gro-

ße Hämmer treiben. Hiemit wird der Flachs auf eben die Art geſchlagen, wie in Walkmühlen.

Anmerkungen.

a) Das Schlagen des geſchwingelten Flachſes mit einem Schlägel ſoll hier der Hechel, wie das Rippeeiſen im Lüneburgiſchen, beſſer vorbereitet werden, damit deſto weniger Härchen, als Werk abgehen. Das Rippeeiſen ſcheint doch den Vorzug zu haben, indem die Arbeit darauf weniger mühſam iſt.

b) Das Walken des Flachſes in England, und das Stampfen deſſelben in den Lüneburgiſchen Bockmühlen ſind ſich gleiche Behandlungen. Wo die Gelegenheit der Mühle fehlet, wird die Induſtrie, wie oben geſaget worden, gar leicht andre Werkzeuge erfinden können.

c) Ich will aber nun dieſes Kapitel mit einer vortheilhaften Art den Flachs zu bereiten beſchließen, welche in dem vollſtändigen Preuſſiſchen Haushaltungs- Garten- und Geſchichtskalender, auf das Jahr 1779, geleſen wird. Hier heißt es ſo. Ein aufmerkſamer Landwirth war ſchon lange her mit der gewöhnlichen Art, den Flachs zu röſten und zu dörren, nicht zufrieden. Bey dem Röſten im Waſſer hat er gefunden, daß man der Sache entweder zu viel, oder zu wenig thut, und daß man ſelten den rechten Punct trift. Entweder verfaulte die Hälfte, oder wenn er nicht genug geröſtet war, ſo gieng beym Brechen eben ſowohl wieder die Hälfte verloren. Bringt man ihn gar nicht ins Waſſer, und breitet ihn entweder auf dem Felde aus, oder lehnt ihn an den Zäunen umher, ſo geht es eben ſo. Ohne zu rechnen, was ein ſtarker Wind mit ſich fortnehmen kann,

 ſo

ſo ſtocket die Seite, die auf der Erde liegt, ſehr leicht, wenn man ihn nicht oft genug umwendet, oder viel Regen einfällt; und derjenige, den man an den Zäunen aufſetzet, fault auch gemeiniglich an dem Ende, das an der Erde, oder im Graſe, aufſteht. Das Dörren im Backofen iſt nicht nur wegen des Feuers gefährlich, ſondern die Faſern werden auch dadurch zu ſpröde, und ſpringen beym Brechen entzwey. Weil alſo bey allen dieſen Verfahrungsarten Schaden herauskömmt, ſo ſann er auf ein Mittel, demſelben vorzubeugen. Er legte nämlich in ſeinem Garten ein ganzes Schock, das aber ſchon im Waſſer geröſtet war, auf eine Bank, und ließ es ſo, weil er darauf verreiſen mußte, den ganzen Winter über in Wind und Wetter liegen.

Im Frühjahre, wie der Schnee weg war, und der Flachs trocken worden, ſo fand er, daß ſich ein Bündel faſt in einem Augenblick zerreiben ließ, und er ohne allen Abgang den ſchönſten und reinſten Flachs in den Händen behielt, in welchem keine Spur von den Stängeln übrig blieb. Dabey war er ſo derb und ſtark, als man nur wünſchen konnte. Derjenige Flachs aber, den der Sturmwind den Winter über an die Erde geſchmiſſen hatte, war gänzlich verfault. Er thut daher den Vorſchlag, ſich Stangen anzuſchaffen, und wenn ſie abgeſchälet ſind, etwa alle 3 Zoll weit hölzerne Nägel, oder Pflöcke, die auch bis 3 Zoll lang ſeyn müſſen, einzuſchlagen. Dieſe Stangen leget man dann an einem bequemen Orte auf, daß ſie ungefähr zwo Ellen von der Erde abſtehen, und hängt die Bündel Flachs entweder etwas geröſtet, oder auch ganz friſch, an die hölzernen Nägel auf, und läßt ſie ſo in Wind und Wetter

ter ſo lange hängen, bis man findet, daß die Stängel mürbe genug ſind, und die Faſern gut abgehen laſſen. Wenn es lange nicht regnet, ſo begießt man ihn zuweilen, beſonders wenn er gar nicht geröſtet worden; ſonſten dauert es eine gute Zeit länger, bis er mürbe genung wird.

Auf dieſe Art iſt man ſicher, daß nichts verſtocket oder verfaulet. Die Faſern werden ſchön weiß, zertheilen ſich weit feiner, weil die Luft, Sonne und Regen den gelben klebrichten Saft auflöſen und verzehren, der ſonſt die Faſern zuſammenküttet, und auch nachher das Bleichen mit ſchwerer machet. Man wird überhaupt finden, daß ſich aus ſolchem Flachs die feinſten und ſchönſten Arbeiten verfertigen laſſen, die zugleich in weniger Zeit ſich weiß bleichen, und auch hierdurch an Stärke und Dauerhaftigkeit gewinnen. —

Da dieſe Methode viele ſonſt gewöhnliche Manipulationen erſparet, oder abkürzet, ſo iſt ſie aller Empfehlung werth. Wollte man grünen, und in der Blüthe gleich aufgezogenen Flachs alsbald in ſeinem vollen Safte, nach gewöhnlicher Art, baken oder bläueln, ſodann aber getrocknet weglegen, und ihn hierauf zu ſeiner Zeit der Winterwitterung nach vorgeſchlagener Art ausſetzen, ſo bedürfte es der Flachs vielleicht nicht, daß er ſo lange im Freyen gelaſſen werde. Kleine Verſuche werden uns ſolches nach unſrer Gelegenheit und Umſtänden bald belehren können.

Zehntes Kapitel.

Das Spinnen.

Das Spinnen des Flachſes geſchieht in Niederdeutſchland entweder mit dem Rade, oder der Spindel. Man iſt noch nicht einig darüber, ob dem ſo genannten Rädel= oder dem Spindelgarne der Vorzug zukomme. Marperger will in ſeiner ausführlichen Beſchreibung des Hanfs und Flachſes und der daraus verfertigten Manufacturen S. 47. alſo entſcheiden. Das Garn ſo an den Rädern geſponnen wird, geht zwar leichter und geſchwinder von ſtatten als an der Spindel, welches viel mühſamer; jedoch iſt das an der Spindel geſponnene Garn weit feſter, ſchöner und gleicher, und wird das davon gewirkte leinene Tuch oder Leinewand in dem Verweben auch dicker und ſtärker als dasjenige Garn, ſo im Spinnen immerzu belecket und benetzet worden. Nachdem aber ein Flachs zart= oder grobhärigt, nachdem wird auch das Garn ſeyn, ſo daraus geſponnen wird. Wie wohl auch nicht zu läugnen iſt, daß theils nachläſſige faule Spinnerinnen, grobes Garn aus feinem Flachſe ſpinnen und alſo ſolchen mächtig verderben können. Es liegt auch nicht wenig daran, daß der Flachs im Herausziehen von dem Rocken geziemender Maaßen mit Vortheil gedrehet werde. Denn geſchieht ihm hierin zu viel, ſo wird er Maſſeldrätig, und das Garn lauft zuſammen, ſo daß es nachmals im Verweben, bey weiten nicht ſo weit lauft, als es wohl ſollte; iſt es aber zu wenig gedrehet, ſo geht es gern wieder von einander, reißt, und hat keine rechte Haltung. —

Es

Es hat aber Marperger wohl bey dieſem Urtheile die Schleſier eigentlich nur vor Augen gehabt, als welche ſich zu ihrem ſo guten und weltberühmten Geſpinnſte allein der Spindel bedienen; ohne dagegen zu rechnen, daß auſſerhalb Schleſien, als im Lüneburgiſchen, Weſtphalen u. ſ. w. von Rädelgarne recht ſchönes Leinen verfertiget werde. Und Braband, welches mit ſeinen Brüſſeler Spitzen ſo ſehr berühmt iſt, bedienet ſich keiner Spindel, ſondern des Rades, und machet in der Folge aus ſeinem Rädelgarne den feinſten und feſteſten Zwirn zum Klöppeln der Kanten.

Man wird alſo vor der Hand wohl jedes Land bey ſeiner Spinneart zu laſſen haben, daran es ſich einmal gewöhnet. Doch ſollte auch die Spindel in den Ländern, wo nur allein Spinnräder ſind, nicht unbekannt ſeyn. Denn nichts iſt bequemer als eine Spindel überall bey ſich zu führen. Es kann manchen Landleuten z. E. beym Viehhüten, Bewachen der Bleiche u. ſ. f. doch nützlich ſeyn, mit der Spindel zu ſpinnen, wenn ſie nicht außer dem Hauſe ein Spinnrad auf dem Felde mit zu großer Unbequemlichkeit hin und her tragen wollen. Bey der Spindel brauchet der Spinner, oder die Spinnerinn, weiter nichts als einen hohen Stock, den Rocken darauf zu ſtecken, und einen Kloß oder niedrigen Schämel, den rechten Fuß darauf zu ſtellen.

1) Die rechte Art und Weiſe gutes Garn zu ſpinnen.

Wir haben in hieſigen Provinzen zum Flachsſpinnen durchgängig ein Trittrad, daher die gegenwärtige Anweiſung zum Spinnen ſich meiſtens nur allein darauf beziehen wird.

Das erſte, welches geſchehen muß, iſt das Aufwocken, oder das Aufwickeln des Flachſes um den Spinnrocken. Es wird die ſo genannte Knoppe Flachs losgedrehet, und eine Hand voll davon nach der andern überqueer, recht eben und dünne, auf einem Tiſche ausgebreitet, und ſodann um den Rocken gewickelt, und mittelſt der ſo genannten Wockenbinde darüber befeſtiget.

Wenn der Faden überall egal werden ſoll, ſo muß die Spinnerinn ſelbigen am Ende immer mit dem Anfange oder Ende der Flachshärchen verbinden. Wenn der Faden in der Mitte gedoppelt, und ohne nur erwähnter Anſtreckung an dem Ende oder Anfange der Härchen angeſponnen und verbunden wird, ſo werden daraus unebene und ſchlecht verbundene Fäden. Nimmt man dergleichen Fäden von dem Haſpel in die Hand, ſo weicht die Decke zurück, daß daraus Knöpfe und Unebenen entſtehen.

Die Spinnerinn muß mit dem mehreren oder minderen Grade der Anziehungskraft ihres Rades bekannt ſeyn, um den Faden darnach aufzuhalten, oder ihn gehen zu laſſen, ſo daß das Garn weder zu loſe noch zu ſehr gedrehet, oder zu drell und ſpröde werde. Dieſerhalb muß die Spinnerinn bey einem Rade bleiben, und damit nicht abwechſeln, indem die Anziehung auf den Rädern ſehr verſchieden iſt.

Hiernächſt muß die Spinnerinn verſtehen, nach der Anlage ihres Geſpinnſtes, einen gerannten, das iſt granden feinen, oder noch feinern Faden in eins weg zu ziehen. Einige bleiben ſich etwa in einer Strehne nur gleich, die andre fällt ſchon ungleicher u. ſ. f. Die Spinnerinn muß eine Fertigkeit haben, alle und jede Strehnen, oder Stücken, in einer ſolchen Gleichheit durchgängig zu ſpinnen, daß ſogar das Gewichte aller einzelnen Strehnen ſolche Gleichheit beſtätige.

Fehlet

Fehlet es daran, ſo kann man die Vervortheilungen des Webens nicht wohl verhüten.

Es iſt alſo ein gutes Geſpinnſte, wenn der Faden nicht bald ſehr, bald weniger, fein, oder wenn er gar hin und wieder Knollen oder Knoten hat. Man kann es aber auch in der Leinewand daran hauptſächlich in die Augen fallend werden laſſen, wenn der Weber auf eine oder mehr Ellen die zerriſſenen Fäden nicht abpußet, und ſie daher auf einem gewiſſen Fleck ſo gar zählen kann. So kann man auch das gleiche Geſpinnſt daran probiren, daß man etliche Fäden immer mit und zwiſchen beyden Händen zupfet, und hiedurch erfähret, ob ſie überall gleiche Stärke haben.

Soll aber auch der Faden, und zwar der feine beſonders, eine durchgängige Gleichheit haben, ſo muß der Flachs von der Hechel her eine ſolche Zubereitung haben, daß keine Agen oder Acheln darunter ſeyn. Sind dieſe vorhanden, ſo iſt es gar nicht die Schuld der Spinnerinn, daß Unebenen in dem Faden entſtehen. Hieraus kann denn auch kein feſter Faden werden. Er reißt, und hält den Weber in der Arbeit auf, und ſetzet ihn in die Nothwendigkeit, Knoten zu ſchürzen.

2) Die Art und Weiſe den ſo genannten Weberknoten zu ſchürzen.

Es begegnet nicht nur Anfängerinnen, ſondern auch Geübten im Spinnen, daß ihnen der Faden beym Spinnen und Haſpeln vielfältig zerreißt, und daher mittelſt eines Knotens wieder zuſammengebunden werden muß.

Dieſe Knoten werden aber nicht auf einerley Weiſe verfertiget. Große Knoten ſind dem Garne ſehr ſchädlich und verurſachen dem Weber viel Mühe, weil

er ſie nicht ſo laſſen, ſondern ändern muß. Im Einſchlage ſchaden ſie dem Leinen am hauptſächlichſten. Werden ſie hinweg geſchnitten, oder trennen ſich von ſelbſt, ſo entſteht daraus ein Löchlein, welches endlich weiter reißt, und größer wird. Wird aber ein ſolcher Knoten gelaſſen wie er iſt, ſo wird die Leinewand davon unſcheinbar und tadelhaft.

Uuter allen Knoten aber iſt der ſo genannte Weberknoten der feſteſte nicht nur, ſondern er iſt auch der kleinſte, der dem Anſehen der Leinewand am wenigſten ſchadet. Auch iſt er am geſchwindeſten zu machen. Jede Spinnerinn muß ihn daher zu machen wiſſen.

Man nehme die beyden zu verknüpfenden Fäden, einen in die rechte, den andern in die linke Hand, zwiſchen dem Daumen und Zeigefinger, ſo daß die Spitzen etwa 1 Zoll vor den Fingern herausſtehen. (Kürze halber will ich den Faden in der rechten Hand, den rechten Faden, und den in der linken Hand, den linken Faden nennen.) Man lege die Spitze des rechten Fadens unter die Spitze des linken, ſo, daß nun beyde Spitzen zwiſchen dem Daumen und Zeigefinger in der linken Hand liegen, und halte ſie feſte. Man nehme den rechten Faden, und biege ihn über den Nagel des Daumens linker Hand auswärts um die Spitzen des rechten Fadens, und einwärts über die Spitzen des linken Fadens, ſo entſteht eine Schlinge über dem gedachten Nagel. Man ziehe den Daumen linker Hand ſehr langſam aus dieſer Schlinge, und zugleich ſchiebe man mit der Spitze des Daumens rechter Hand die Spitze des linken Fadens in dieſe Schlinge hinein, daß der Daum linker Hand dieſe Spitze ergreifen, bedrücken und feſt halten kann. Alsdenn drücke man mit dem Zeigefinger linker Hand die Spitze des rechten Fadens gegen den Zeigefinger rechter Hand, halte ihn ſo feſt, und ziehe mit den übrigen Fingern rechter

Hand

Hand den Faden darin ſanft an ſich, daß die Schlinge zugeht, und ſolchergeſtalt den Weberknoten formiret, ſo iſt er fertig.

3) Das geſponnene Garn muß bald von der Spule abgehaſpelt werden.

Das auf Rädern abgeſponnene Garn muß nicht allzulange auf der Spule gelaſſen werden, damit, da der Faden beym Spinnen benetzet worden, ſelbiges geſchwinde trocken werden könne.

Daß vielmals aus einem mürben Faden gemachte Leinewand nicht lange halten kann, kömmt daher, wenn das Garn allzulange unabgehaſpelt auf der Spule geblieben, und deßwegen anſtocken müſſen.

Es iſt aber nicht genug das Garn bald von der Spule abgehaſpelt zu haben; man muß es auch hierauf ſo aufhängen, daß es am geſchwindeſten trocknen könne. Dieſes geſchieht nun in eingeheizten Stuben am bequemſten, daß alles Garn auf einer oben an der Decke befeſtigten dünnen Stange aufgehänget werde. In dem oberſten Raume eingeheizter Stuben iſt immer die meiſte Wärme, wovon das Garn am geſchwindeſten austrocknen kann. Wird Garn in einer andern Jahreszeit, da die Stuben nicht geheizet werden, geſponnen, ſo muß man es auf dem Haſpel, ehe es davon abgenommen, und wie gewöhnlich zuſammengedrehet wird, trocknen laſſen, und ſelbigen, wenn er bald wieder gebraucht werden ſoll, mit dem Garne in freyer Luft und Sonne hinſtellen.

Hat man aber Urſache in Anſehung der nicht zu lange verſchiebenden Abtrocknung des auf der Spule befindlichen Garns aufmerkſam zu ſeyn: ſo hat man noch mehr Aufmerkſamkeit nöthig, wenn Flachs an Spinnerinnen außer dem Hauſe gegeben wird, um ſol-

ches

ches zu verſpinnen. Ob nun dieſe, da ſie ſich vom Spinnen nähren, das Garn zwar ſehr frühzeitig von der Spule abhaſpeln, ſo denken ſie doch nicht an das nachherige Trockenwerden des Garns. Sie ſpinnen entweder zu ſolcher Zeit, da ſie keine geheizten Stuben haben, oder ſie hängen das Garn nicht in geheizten Stuben in die Höhe, um es zu trocknen. Sie legen Stück bey Stück, und wohl gar in kühlen Kammern, auf der Erde zuſammen, bis ſie ein Paquet zuſammen haben, um es abzuliefern. Und noch gefliſſentlicher geſchieht es von Betrügerinnen, daß ſie das Garn an feuchten Oertern, oder wohl gar in Kellern hinlegen, damit es recht ins Gewicht falle, wenn ihnen der Flachs zugewogen, und das Garn davon wieder nachgewogen wird. Man muß ſich gegen ſolche Betrügerey der Spinnerinnen vorſehen, ſich das Garn in kleinen Parthien abliefern, und es einige Tage bey ſich trocknen laſſen, bevor man zum Nachwiegen ſchreitet, wenn man mit ſeinen Spinnerinnen ſolchen Vergleich hat. Wer Leinewand zum eignen Gebrauche weben läßt, wird keine Elle falſchen, und aus Mangel des Trocknens mürbe gewordenen Garns, darunter haben wollen. Und wenn man Leinewand zum Verkauf weben läßt, ſo gebietet die Ehrlichkeit, richtige Waare für richtige Bezahlung zu liefern, und unſers Nächſten Geld nicht mit falſcher Waare an uns zu bringen.

4) Der Gewinn von eigener Spinnerey.

Diejenigen Hausmütter, welche nebſt ihren Töchtern ſelbſt, und zwar einen ſolchen Faden ſpinnen, welcher weder zu drell noch zu loſe iſt, haben keinen unbeträchtlichen Gewinnſt von ihrer Spinnerey.

Ihr eigenes Geſpinnſt guter Beſchaffenheit giebt ihnen weit beſſere Leinewand, als ſie kaufen können.

Sie

Sie kommen nach und nach zu einem guten Vorrath von Leinen, und zwar ſo, daß nicht auf einem male zu viel Geld dürfe ausgegeben werden; wenn es aus Ermangelung eigener Spinnerey, nun nöthig seyn ſollte, Leinen allerley Art, und zwar in großer Summe, einzukaufen. Man nehme an, daß nur für 10 Rthlr. Leinewand in einer kleinen Haushaltung jährlich in die Koſten zum Verſchluß komme. Unvermerkt ſind hieraus in 10 Jahren 100 Thlr. in Leinen vorräthig. Da aber dieſes Leinen vom beſten Garne, gutem Gewebe, und eigener guter Bleiche iſt, (Eigene Bleiche dienet ſehr zur Dauer des Leinen, da ſelbiges zum Verkauf gebleicht, durch ätzende Mittel z. E. durch Kalk, welcher geſchwinder weis machet, kann mürbe und weniger dauerhaft geworden ſeyn;) ſo hat man gegen Kaufleinen 150 Thlr. in ſeiner ſelbſt geſponnenen Leinewand. Denn man rechnet nur aufs allergeringſte, wenn man ſagt, daß eigene ſelbſt geſponnene Leinewand um ein Drittheil beſſer halte, als die gekaufte. Man thäte nicht zu viel, wenn man ſagte, daß vielmals das erſtere Leinen die letztere um die Hälfte, und noch wohl darüber, in der Dauer übertreffen könne. Und aus dieſem Puncte muß man ſein Leinen, in ſo fern es das **Werk ſeiner Hände** iſt, recht würdern.

Das bekannte Sprüchwort: Spinnen iſt ein kleiner Gewinn, iſt alſo einer Mißdeutung unterworfen. In ſo fern iſt es wahr, daß eine Hausmutter im Mittelſtande gar wenig profitiren würde, wenn ſie auf den Verkauf ſpinnen oder ſpinnen laſſen wollte. Es wäre ferner wahr, wenn ſie andre und in gewiſſer Abſicht nöthigen Hausgeſchäfte in der Küche, im Keller, im Kuhſtalle, in der Aufſicht über das weibliche Geſinde, in der Regierung und Anordnung des ganzen Inneren des Hausweſens u. ſ. w. darüber vergeſſen und hintenanſetzen

anſetzen wollte. Dieſes war der Fehler einer **Cleoberta**, welche ihren Mann ſeinem Stande und Vermögen zuwider ſo ſchlecht eſſen ließ, um deſto mehr ſpinnen zu können. Siehe 1 B. d. **H. M.** S. 407. ff.

Wenn eine Hausmutter des Mittelſtandes in den langen Winterabenden, oder in den Morgenſtunden, wenn ihr Geſinde gleichfalls dem Spinnen obliegt, und außerhalb der Stube nichts zu verrichten iſt, mit ihren Töchtern beym Spinnrocken ämſig iſt, ſo weis ich eben nicht, wie ſie ihre Zeit nützlicher hinbringen könnte. Bey Lichte zu nähen iſt eine die Augen zu ſehr angreifende Arbeit, welche lieber am Tage geſchehen muß. Gar nichts in den langen Winterabenden thun zu wollen, wie läßt ſich ſolches rechtfertigen? In beſtändigen Geſellſchaften zu ſeyn, oder Zeitvertreib im Kartenſpiele zu ſuchen, gereicht der Haushaltung mehr zum Verfall und Schaden, als zur Aufnahme und Beſſerung. Vielleicht aber die Lectüre? Nachdem ſie beſchaffen iſt, und in keine Paſſion ausartet; ſo daß eine **Marcellina** ſich und ihren Mann ſogar arm leſen kann. Siehe 1. B. d. **H. M.** S. 393.

Hausmütter die auf nützliche Lectüre halten, könnten bey keinem Geſchäffte ſolche mehr und ökonomiſcher abwarten als beym Spinnen. Dieſes iſt eine Beſchäfftigung, welche es leidet, daß man, da ſie den Händen und Füßen ganz mechaniſch gleichſam geworden iſt, und kein Nachſinnen, oder keine Anſtrengung der Gedanken erfodert, ſich von einer oder der andern Tochter was vorleſen laſſen, ſodann aber mit den Kindern darüber diſcuriren kann. Wenig geleſen, und darüber geſprochen, hat unendlich mehr Nutzen, als vieles hinter einander wegleſen und deſto weniger davon behalten. Eine neben ihren Töchtern ſpinnende Mutter kann ihre Spinneſtunden zu den beſten Lehr-

ſtunden

ſtunden in Anſehung ihrer Töchter machen, wenn ſie ihnen darinn gute Lehren des Chriſtenthums, Maximen des Lebens und Principien der Haushaltungskunſt beybringet.

Fehlete es aber einer Hausmutter an Kindern, oder ſie wären noch nicht erwachſen genug, um ihren Herzen den Saamen alles Guten einzuverleiben, ſo wird kein Geſchäffte ihr ſo viel Bequemlichkeit verſtatten, über ſich ſelbſt und ihre häusliche Einrichtungen nachzudenken. Beym Spinnerocken hat ſie recht gute Zeit, die Hausgeſchäffte des vergangenen Tages, ob und was noch daran fehlet, durchzumuſtern, und wegen der Zukunft neue Ausſichten und Entſchließungen zu faſſen. Glück zu den Häuſern, die mit ſolchen Salomoniſchen Müttern berathen ſind. Sie gehen mit Wolle und Flachs um, und arbeiten gern mit ihren Händen. Sie merken, wie ihr Handel Frommen (Nutzen) bringt; ihre Leuchte verlöſchet des Nachts nicht. Sie ſtrecket ihre Hand nach dem Rocken, und ihre Finger faſſen die Spindel. Ihr Schmuck iſt, daß ſie reinlich und fleißig ſind, und werden hernach lachen (frölich ſeyn.) Sie thun ihren Mund auf mit Weisheit, und auf ihren Zungen iſt holdſelige Lehre. Sie ſchauen, wie es in ihren Häuſern zugeht, und eſſen ihr Brod nicht mit Faulheit. Prov. XXXI. 13. ꝛc.

5) Beurtheilung des Gewinns, wenn eigene Spinnerinnen im Hauſe gehalten werden.

Es iſt ganz was anders, wenn Hausmütter nebſt ihren Töchtern und weiblichem Geſinde die Leere ihrer Früh- und Abendſtunden mit Spinnereyen ausfüllen, als wenn erſtere wie es häufig geſchieht, eigene Spinnerinnen in ihren Häuſern annehmen, daß ſie beſtän-

dig

dig ſpinnen und keine andere Arbeit verrichten dürfen; hiefür aber ihnen nebſt der Koſt an dem Geſindetiſche, Mägdelohn am Gelde reichen. Die vermeynten Vortheile ſolcher Wirthſchaft müſſen nach folgenden Puncten erwogen werden.

Erſtlich ſchicken ſich nicht alle weibliche Perſonen gleich gut zum Spinnen, da immer die eine vor der andern mehr Geſchicklichkeit darinn beſitzt. Die vorzüglichſte Geſchicklichkeit einer Spinnerinn beſteht darinn, daß ſie nicht nur einen guten, feinen, feſten und egalen Faden ziehe, ſondern daß ſie auch an einem Tage von Morgens um 4 Uhr bis Abends gegen 10 Uhr wenigſtens zwey Strehnen Garn, und zwar in nur beſagter Güte, abſpinnen könne.

In hieſiger Provinz giebt es hin und wieder dergleichen Spinnerinnen, welche täglich in obbemerkter Zeit zwey Stücken gutes feines Garn zuwege bringen. Aus ſolchem Garne wird eine Leinewand gewebet, welche roh oder ungebleicht die Elle zu 6. 8. bis 12 gr. verkaufet wird. Es ſind aber unter 30 Spinnerinnen faſt immer nur 2 zu finden, welche ihr Garn in gedachter Qualität und Quantität wenn es zumal extrafein ſeyn ſoll, abſpinnen. Hiernächſt müſſen ſie ſich aller andern Haus- und Feldarbeit enthalten, um die Feinigkeit und Geſchmeidigkeit der Haut und Finger, welche ſchlechterdings zur Führung eines feinen Fadens nöthig ſind, nicht zu verlieren.

Eine Strehne Garn enthält in hieſiger Provinz 18 Fitzen, oder Gebind; 1 Gebind aber 40 Fäden. Der Haſpel aber hat 4 Berliner Ellen. Die Strehne feines Garn, wenn außer dem Hauſe geſponnen wird, bezahlt man mit 1 gr. auch wohl 15 bis 18 pf. wenn das Garn extrafein iſt, und die Spinnerinnen ſelten ſind. Mittelgarn, oder hie herum ſo genanntes gerannte, oder grandes, Garn koſtet die Strehne 9 pf.

Werken

Werken- oder Heedengarn aber die Strehne zu ſpinnen 6 pf. In Anſehung des letztern Garns iſt zu wiſſen, daß des Tages nicht zwey Strehnen davon, wenn es recht gut werden ſoll, können geſponnen werden. Die Härlein des Werks ſind zu ſehr verworren, daher es mit den davon zu ziehenden Fäden langſamer geht. Wenn aber des Tages 2 oder wohl gar mehr Strehnen geſponnen werden, ſo entſteht daraus kein recht feſter und ebener Faden; allenfalls nur zu ſolcher grober Leinewand, welche zu Kornſäcken und dergleichen gebrauchet wird.

Hiernächſt muß man nun auch die tägliche Koſt der Spinnerinnen in Betrachtung ziehen. Man muß hauptſächlich ſeine Klaſſe der Geſindeſpeiſung in Anſchlag bringen.

In dem erſten Bande der H. M. iſt die Geſindeſpeiſung in drey Klaſſen, nach guten, Mittel- und ſchlechten Ländern abgetheilet worden. Eine Spinnerinn in guten Ländern beköſtigen iſt offenbarer Schaden, in Mittelländern aber auch kein Profit, und auch noch Verluſt.

Eine Spinnerinn in guten Ländern liefert in 6 Wochentagen für 12 gr. Garn. Sie hat dagegen täglich am Geſindetiſche drey Mahlzeiten, und des Sonntags, da ſie der Herrſchaft nichts thut, auch drey Mahlzeiten. In guten Ländern kann keine Perſon des Tages mit 2 gr. erhalten werden. Hier iſt alſo offenbarer Schade. In Mittelländern kann man wohl täglich mit 2 gr. auf die Perſon am Geſindetiſche auskommen, auch noch wohl etwas darunter. Allein der Sonntag giebt einen zu großen Ausſchlag. Und wo bleibt endlich das Mägdelohn, welches mit Weyhnachtsgeſchenken, Jahrmärkten, Miethsgelde an die 5 – 7 Thlr. betragen kann. Die Ausgabe die-

ſes baaren Geldes muß man nun völlig als Schade oder Verluſt rechnen.

In ſchlechten Ländern, wo die Geſindeſpeiſung etwa täglich 1 gr. oder etwas weniger betrifft, könnte dieſe Wirthſchaft etwas einbringen. Wollte man die jährliche Geſindeſpeiſung nur auf 15 Thlr. für eine weibliche Perſon rechnen, ihren Verdienſt aber in der Spinnerey zu 26 Thlr. annehmen, und obige 15 Thlr. nebſt 5 Thlr. Geſindelohn von ſolchen 26 Thlr. abziehen, ſo würde der Profit 6 Thlr. ausmachen. Es muß aber eine Herrſchaft in ſchlechten Ländern erſt prüfen, ob ſie eine Perſon täglich ihres Orts für 1 gr. durchbringen kann. Es iſt wahr, das Spinnrad zehret nicht ſo ſehr als andere Arbeit, oder Spinnerinnen eſſen nicht ſo ſtark als andre Arbeitende. Allein es muß das Brodkorn wenigſtens nebſt andern Speiſebedürfniſſen nicht in hohem Preiſe ſtehen, wenn oben ausgeworfener Profit, wo nicht ganz, doch zum Theil, herauskommen ſoll.

Aus dieſem Calcul mögen ſich nun diejenigen Hausmütter auch ihre Lection nehmen, welche ihre Mägde zu ſehr den Feld- und andern Wirthſchaftsgeſchäfften entziehen, um nur den Ruhm zu erlangen, viel Garn und Leinen zuſammengebracht zu haben. Es bleibet immer die große Frage, obs nicht mit Schaden geſchehen ſey, und ob die Abwartung der Acker- und Gartenarbeiten nebſt der Viehzucht nicht mehr einbringe? Es iſt wahr, **Schleſien, Sachſen, Weſtphalen,** ziehen Millionen für Garn und Leinewand aus **Holland, England, Spanien** u. ſ. w. Allein dieſes muß das Loos armer Provinzen und ſolcher Länder ſeyn, welche dieſen Nahrungszweig cultiviren. Gute Provinzen in ſolchen Ländern müſſen ſich mehr am Ackerbaue und der Viehzucht halten. In dieſen Provinzen iſt die Vielſpinnerey, beſonders zum Verkauf, ungleich

gleich weniger einträglich. Nur jene leere Früh- und Abendſtunden, in welchen nichts auf dem Hofe zu thun iſt, müſſen in guten Ländern der Spinnerey gewidmet werden. Und wenn Froſt und Schnee, außer den Scheunen und Ställen, dem weiblichen Geſinde Muße zum Spinnen verſtatten, ſo wird Zeit genug zum Spinnen herauskommen. In wie fern aber auch hier die Verbindung der Spinnerey mit dem Weben, und zwar in eigenen Häuſern, den größten Vortheil einzig und allein einbringe, ſolches wird unten im eilften Kapitel Nr. 5 mit mehrern erwieſen werden.

Das Aeſchern des Garns.

Das Garn muß zum Verweben ſo wohl als zum Zwirnen geäſchert, hiedurch aber gelinder und brauchbarer zu gedachten Endzwecken gemachet werden. Man hat folgende Arten zu äſchern.

a) Es wird jede Strehne grobes Garn auseinander gedrehet, und wenn man eine hinlängliche Anzahl derſelben in eine Schicht in den Keſſel geleget, reine Aſche darauf geſtreuet, und mit ſolchen Schichten des Garns und Beſtreuen mit Aſche fortgefahren, bis der Keſſel voll iſt. Hierauf wird kalt Waſſer aufgegoſſen, das Feuer untergemacht, und das Garn an die zwey bis drey Stunden gekochet. So verfähret man aber nur mit dem Werkengarne, auch mit dem groben Flächſengarne, welches ſonſt auch geranntes, (grandes) Garn genennt wird.

b) Das feine Garn äſchert man alſo. Es wird ausgeſiebte Aſche mit gekochtem Waſſer in einer hölzernen Wanne vermiſchet, das Garn darinn, eine Strehne nach der andern, umgekehrt, wieder ausgerungen und weggeleget. Wenn alle Stücken

Garn ſo behandelt worden, drehet man ſie aus-einander, und leget ſie in einen Keſſel fein ordentlich auf und neben einander, gießt kalt Waſſer darauf, und läßt ſie ungefähr eine Stunde kochen. Einige kochen dieſes Garn gar nicht, ſondern es wird nur in ſehr heiſſes oder brühendes Waſſer mit weißer reiner Aſche durchgeſchlänkert. Dieſes kann auch völlig hinreichend ſeyn. Denn je feiner das Garn iſt, deſto weniger muß es mit ſcharfen Aeſchern angegriffen werden.

c) Wenn das grobe Garn mit Aſche gekochet wird, ſo muß man das oben angegebene Zeitmaas nicht zu genau nehmen, indem es dabey auf den Grad des Feuers gar ſehr ankömmt. Man kann auch das gröbſte Garn durch Aeſchern beſchädigen. Man läßt daher das Garn allgemach ſieden, ſo lange bis man ſieht, daß das Garn um ein merkliches weißer geworden iſt, als zuvor. Man hebet auch zu einer noch beſſern Probe eine Strehne aus dem Keſſel heraus, reibet und prüfet ein wenig, ob das Garn ſchön glatt, gelinde, und die Agen abgefallen ſind. Findet man dieſes alſo, ſo hat das Garn ſeine Genüge vom Aeſchern; und es muß nun ſofort aus dem Keſſel herausgenommen, in einen hölzernen Zober geleget, und zum Ausſpülen fortgetragen werden.

d) Das Ausſpülen des Garns geſchieht am beſten in flieſſendem Waſſer, wo es zu finden iſt. Denen es aber um die Aſche zum Dünger zu thun iſt, die müſſen das Garn das erſte und andremal erſt zu Hauſe in einem Zober abſpülen, hierauf aber ſolches ins fließende Waſſer bringen, damit es recht rein werde. Auch pfleget man das geſpülte Garn noch mit einem Schlägel auszuklopfen, damit die Aſche gut herausgehe.

c) Das Trocknen des Garns geſchieht am beſten auf Stangen, worauf es gehänget und an der Sonne, oder der Luft, trocknen muß. Während das Garn auf den Stangen hängt, muß es öfters hin und her geſchwungen, ausgezupfet, oder ausgeſchlagen werden, damit die Fäden ſein gleich werden. Unterläßt man dieſes, ſo filzet ſich das trocknende Garn wie ein Strang zuſammen. Nach dem Abnehmen wird das getrocknete Garn und zwar zwey Stücken in eines, gewöhnlich zuſammengedrehet, und auf einem Blocke mit einem hölzernen Bläuel oder Beutel nochmals wohl geklopfet, um es recht milde zu machen, da es von dem Trocknen eine gewiſſe Sprödigkeit angenommen gehabt.

f) Viele Hausmütter haben die Gewohnheit, ihr Garn zur Froſtzeit zu äſchern, um es im Froſte zu trocknen, als wovon es weißer als zur andern Zeit ausfällt. Es wird nun zwar hiemit wohl der Bleiche vorgearbeitet, und das gefrorne Garn verkürzet gar merklich die Bleichzeit. Da aber die Erfahrung lehret, daß das von ſolchem Garne gefertigte Leinen an der Dauerhaftigkeit verliert, und einen merklich mürben Faden bekömmt, ſo thut man doch beſſer, das Garn nicht zur Froſtzeit zu äſchern, und darin es nicht zu trocknen.

Das Zwirnen.

In hieſigen Gegenden kaufen die wenigſten Häuſer auf dem Lande ihren Zwirn, ſondern bereiten ihn ſelbſt mittelſt des Spinnrades, daher dieſes Kapitel mit der Beſchreibung des Zwirnens beſchloſſen wird.

Der Zwirn iſt entweder von ungeäſchertem, oder geäſchertem Garne. Des erſtern bedienet man ſich zu

gewiſſen Nåthereyen, z. E. bey den Såcken. Soll aber der Zwirn gefårbet werden, ſo muß er geåſchert ſeyn, damit die Farbe beſtehe und nicht wieder ausgehe. Gebleichtes Garn aber iſt noch beſſer zu feinen Farben, wie man denn auch den Zwirn gleichfalls noch bleichet, wenn er zu Nåthereyen auf weißem Zeuge paſſen ſoll.

Will man aus Garn, welches geåſchert iſt, Zwirn machen, ſo werden die Strehnen auf den Haſpel gebracht, zu Kneueln abgewunden, hierauf aber gezwirnet.

Wenn man an dem Spinnrade zwirnet, leget man zwey Kneuel in ein Becken, oder eine tiefe Schůſſel, worin zuvor ein wenig Waſſer gegoſſen worden, faſſet die beyden Enden der beyden Kneuel zuſammen, und bindet ſie an die Spule, dråhet ſodann das Rad rückwårts herum, und ſpinnt die Fåden ſo zuſammen. Die Fåden kommen auf dieſe Weiſe in einen recht dichte zuſammen, welcher deſto feiner wird, je zårter zuvor das Garn geweſen.

Hat man aber einige Spulen voll Zwirn, ſo haſpelt man ſie wieder ab, unterbindet ſie in Fitzen oder Gebind, und machet Strehnen davon. Dieſe Zwirnſtrehnen werden nun entweder als ungebleichter Zwirn im Hauſe verbraucht, oder zu dunkeln Farben gefårbet. Soll aber der Zwirn zu hohen und hellen Farben kommen, ſo muß er, wie oben ſchon geſaget worden, gebleichet ſeyn. Der weiß gebleichte Zwirn aber dienet nicht nur zu weißen Nåthereyen, ſondern auch zum Sticken, Wirken, Stricken und mehr nůtzlichen Arbeiten.

Eilftes Kapitel.

Das Verweben des Garns zu allerley Leinen.

Wenn nach vorhergehenden Anweiſungen aus gutem Flachſe gutes Garn geſponnen und geäſchert worden, ſo kann daraus gutes Leinen allerley Art von dem Weber gemachet werden. Hat es nun aber eine Hausmutter nebſt den ihrigen an ihrer Aufmerkſamkeit und Fleiße nicht mangeln laſſen; um gutes Garn dem Weber zu Verfertigung guter Leinewand in die Hände zu geben: ſo iſt es noch eine ihrer Hauptſorgen, daß ſie von dem Weber in Anſehung ihres Garns nicht betrogen, und ihr ſo viel Leinewand von ſelbigem verfertiget und überliefert werde, als ſie von ihrem Garne fordern oder erwarten kann. Soll dieſes letztere geſchehen, ſo muß die Hausmutter auch ihrer Seits ehrlich ſeyn, und dem Weber mit dem Haſpeln des Garns nicht hintergehen, in welchem Falle ſie ſich ſelbſt betrügt.

1) Dem Weber muß richtig gehaſpeltes Garn überliefert werden.

Da man gemeiniglich mit dem Weber ſich verabredet, und ihn ſagen oder fordern läßt, wie viel Strehnen Garn er nach Beſchaffenheit der mehr oder wenigern Feinheit deſſelben zu einem Stück, Bleiche, Regke u. ſ. w. gebrauche, und die Weber im Verdachte der Betrügerey ſich einmal doch befinden, ſo vermeynen manche Hausmütter ſich dawider zu helfen,

 daß

daß ſie falſch haſpeln oder haſpeln laſſen. Sie gewinnen aber hiemit im Grunde nichts, indem ſie dafür deſto mehr Nachgarn, wie man es nennt, geben müſſen; das heißt, der Weber fordert zuletzt, daß noch Garn nachgegeben werde, und ſaget, das zuerſt empfangene Garn reiche nicht zu, wenn die verabredete Ellen- oder Bleichenzahl herauskommen ſoll. Da man nun auf ſolche Weiſe noch mehr ſein Garn dem Willkühr des Webers Preis giebt, und ein ſolches Verfahren bereits in den älteren Zeiten Tadel verdienet, ſo will ich dasjenige, was **Marperger** aus einem alten Tractate, die **vereinigte Webe- und Färberey** genannt, in ſeiner oben angeführten **Beſchreibung** des **Hanfs** und **Flachſes**, überſchreibt, hier um deſto lieber beybringen, weil es zugleich einige Anleitung giebt, wie man wiſſen könne, ob der Weber das empfangene Garn verbrauchet habe.

Der Haſpel, heißt es, wird für richtig gehalten, welcher 1) ſeine richtige Ellen in der Länge, oder im Umkreiſe, und 2) ſeine richtige Zahl an Fitzen und Fäden hat, weil, wenn anders des Webers Rahm ſeine gewiſſe Länge, und die Blätter ihre gewiſſe und richtige Gänge haben, auch ein richtiger Haſpel da ſeyn muß; es wäre denn Sache, daß ſo manche Art Haſpel, ſo manche Art Rahmen ſeyn müßten, welches aber nimmermehr ſeyn kann. Solcher richtiger Haſpel nun muß im Umkreiſe vier volle richtige Ellen haben; alſo daß es beſſer, daß was darüber ſey, als daß etwas mangeln ſollte. Wenn nun der Haſpel der Länge, oder dem Umkreiſe nach, richtig, ſo muß auch voll und richtig gehaſpelt werden nach den Fäden, Fitzen oder Gebinden. Hier fällt aber eine große Verwirrung vor; denn es hat faſt eine jede Hausmutter ihre beſondre Art zu haſpeln. Doch geht alles dahin, daß man **meynet zu kargen und zu ſparen,** und dem Weber abzü-

abzubrechen. Dieſe haſpelt 30 Fäden und 15 Fitzen; eine andere 40 Fäden und 19 Fitzen; eine andre hat dieſe Art, wenn die Leinewand Ellen breit; und wieder eine andere, wenn ſie $\frac{5}{4}$ oder $1\frac{1}{2}$ Ellen breit ſeyn ſoll.

Es mag aber gehaſpelt werden wie es will, es muß doch endlich zur zwanzigſten Zahl, darin die Gänge ſtehen, gelangen, und können nicht geändert werden, es muß voll Garn da ſeyn, es komme auch her wo es wolle, und ſollte auch drey oder viermal noch Garn nachgegeben werden. Darum rathe ich, man haſpele, weil die Zahlhaſpel alſo beſchaffen, 40 Fäden und 20 Fitzen; das iſt und heißt ein ganzes Stück, und zwar auf ſolche Art das kleine Garn. Weil aber das grobe Garn ſehr aufſchwillt, und wenn man es nach Stückenart ſollte haſpeln, ein ſehr ungeſchicktes Werk werden, der Haſpel auch ſolches nicht austragen würde: ſo haſpele man 40 Fäden und 10 Fitzen, ſo iſt und heißt es ein halb Stück oder ein Zaſpel. Gebraucht ſich aber eine Hausmutter eines Handhaſpels, ſo haſpele ſie das grobe Garn Zaſpelweis, als 20 Fäden und 20 Fitzen, welches eben ſo viel iſt, als wenn auf einen Zaſpel 40 Fäden und 10 Fitzen gehaſpelt würden. Bey dieſen zweyen Arten bleibe man, weil darin die 20ſte Zahl beruhet, und brauche keinen Unterſchleif, denn man betrügt ſich nur ſelbſt. Thut man es aber, ſo laſſe man ſich auch das Nachgarn nicht befremden.

Will man wiſſen, warum die Inſtrumente nach ihrer Länge und Breite beſchrieben, auch wie ſie harmoniren und die Gewisheit geben können, daß man inne werde, wie viel Garn auf jede Elle, Tuch oder Regken zu geben: ſo bedenke man 1) die Länge des Rahmes, er ſey gleich 3. 4. 6. 12 Ellen lang; und dann 2) die Länge des Haſpels vier Ellen lang; desgleichen

das Blatt in ſeinen richtigen Gängen, wie nämlich 20 Fäden in einen jeden Gang gehören, die auch nach der Multiplication am Rahmen müſſen abgegangen werden, daß auch der geringſte Faden eines Fingers lang nicht daran mangeln muß. Man überſchlage hernach 3) die Länge des Haſpels, ingleichen die Fäden und Fitzen in ihrer Zahl, comportire hierauf Haſpel und Rahmen zuſammen, multiplicire es nach den Gängen, ſo kann man das Fundament gewahr werden. Z. E. wenn es möglich wäre, daß der Rahm nur eine Elle lang wäre, und der Haſpel behielte ſeine vier richtige Ellen, ſo müßte man ſolchen Haſpel auf und nieder, oder hin und wieder zu beziehen haben um des Einſchlags willen; zwo Ellen wären ein halber Haſpelfaden, und daraus kann nichts werden; wann aber nun laufen 20 Knäuel oder Spuhlen auf eine Fitze gerichtet, ſo trüge ſolches 40 Ellen aus, und dieſe 40 Ellen tragen aus 10 Haſpelfäden. Denn 4 mal 10 iſt 40. Dazu wird gerechnet ſo viel Einſchlag, ſo kommt nach dem ganzen Haſpel eine halbe Fitze heraus, und eine ganze nach dem halben Haſpel; davon bekomme ich eine Elle eines Gangs breit, welches aber noch lange nicht Leinwand iſt, ſondern nur die Schnur eines Ganges und Fingers breit. Wenn ich aber fortfahre, und nehme noch einen Gang dazu auch eben ſo viel, ſo habe ich Schnur zween Gänge oder Finger breit, und das continuire ich, bis ich auf 12 Gänge gelange, da bekomme ich allererſt Leinwand. Hiezu kommen nun nach dem ganzen Haſpel 6 Fitzen, nach dem halben 12 Fitzen, und immer ſo fort nach den Gängen und der Breite. In der Länge procedire ich auch noch dergeſtalt, daß, wenn mir 6 Fitzen nach dem vollen, und 12 Fitzen nach dem halben Haſpel eine Elle geben, ſo geben 12 Fitzen nach dem ganzen, und 24 Fitzen (dieſes machet 1 Zäſpel und 4 Fitzen) nach dem halben

halben Haſpel, 2 Ellen, 12 Gänge breit, und alſo immer ſo fort, wie ſolches bey dem Autor in verſchiedenen Tabellen ausgerechnet zu erſehen iſt.

Von dem Einſchlag berühret er die Frage, ob deſſen ſo viel als des Aufzugs zu einem Werk (dieſes iſt das Garn zu ein Stück Leinewand) gehöre, und antwortet darauf mit Bedingung, daß was das Werk im Ganzen belanget, ſo müſſe ſo viel Einſchlag als Aufzug seyn. (Einſchlag, Eintrag, Einſchuß, iſt das Garn, welches zur Breite der Leinewand; Aufzug, Kette, Werft, Zettel, dasjenige, was in die Länge der Leinewand kommen ſoll.) Wenn hingegen das Garn abgegangen, welches man nach Art der Tuchmacher eine Werbde nennt, ſo darf man nicht ſo viel Einſchlag haben; doch laſſe man hierinn den Meiſter ſorgen. Gebraucht er ſchon ein mehrers zum Aufzug, ſo bedarf er hernach nicht ſo viel zum Einſchlag. Sollte aber eine Hausmutter ſelbſt auf Pfeifen oder Spulen treiben wollen, ſo ſpule ſie immer eine Fitze, oder zwey, auf jeder Spule mehr, oder insgeſamt auf die 20 Spulen oder Pfeifen 1. 2. oder 4 Stücken mehr, damit ſie beym Abgehen am Rahmen auslaufen. Denn das Nachſpulen oder Treiben iſt beſchwerlich, und hindert am Abgehen, die Uebermaas bleibt ihr doch. Man hüte ſich aber die Werbde aufzuziehen, und dann ſo ſchwer Einſchlag zu geben, ſonſt wird man ſich, weil die Werbde viel Garn wegnimmt und ſchwer wiegt, ſehr betrügen.

Noch kömmt hierauf der Autor am Schluſſe abermals auf die Unrichtigkeit des Haſpels alſo. Wäre der Haſpel im Umkreiſe an Holze ein Viertel zu kurz, welches man an einem Faden erfahren kann, ſo machte dieſes an einer Fitze, nach den Stücken 40 Viertel. Dieſe machten 10 Ellen. Lege an 20 Fitzen, ſo machen zehenmal 20 zweyhundert Ellen; dieſelbe dividirt

durch

durch 4, thun 50 Fäden, das iſt eine Fitze und 10 Haſpelfäden, ſo viel mangelt an einem Stücke. - Du wirſt alſo befinden, daß an zwanzig Stücken eines und 5 Fitzen mangeln oder abgehen werden, ohne was abermal der Haſpel zu kurz iſt, welches denn das Nachgeben des Nachgarns verurſachet, nach welchen Exempel man denn auch jede andre Kürze des Haſpels berechnen kann. —

2) Die Garnberechnung in der verarbeiteten Leinwand.

In der ſo eben überſchriebenen **Marpergerſchen** Anführung wird es ſchon als ein Grundſatz angenommen, es müſſe ſo viel Garn im Aufzuge wie im Einſchlage ſeyn. Auf dieſem Satze beruhet nun die Berechnung des verarbeiteten Garns.

Nach eben dieſem Grundſatze hat Herr Prof. Zeplichal in Breßlau vor kurzen eine Garnberechnungstabelle mit einem vorgängigen Unterrichte bekannt gemachet, welche auch dem **Wittenbergiſchen Wochenblatte** von dem Herrn Prof. Titius einverleibet worden. Letzterer hat nachdem er bereits in beſagtem Wochenblatte vom Jahre 1773 St. 14. die Hauptideen davon entworfen, und bey der Mittheilung der Zeplichalſchen Tabelle von dem dazu gehörigen Unterrichte nicht nur einen Auszug zum Verſtändniſſe der Tabelle gegeben, ſondern auch noch eigene Bemerkungen hinzugefüget. Da nun dieſes alles in dem 38ſten Stücke gedachten **Wochenblattes** vom Jahre 1779 enthalten, ſo will ich ſolches hieſelbſt ganz einrücken, indem darinn alles beyſammen, was über dieſen Punct geſaget werden kann.

Vor neun Jahren, als ich in dieſen Blättern die Gedanken des Paſtor Germershauſens vom Verfall

fall des Leinwandhandels, in unſern und benachbarten Gegenden, bekannt machte, und ſelbige mit einem Zuſatze begleitete (Wittenberg. Wochenbl. vom Jahre 1773. St. 14. p. 109), gab ich in dieſem letzten die wahren Gründe an, wie man es herausbringen müßte, wie viel Garn in einer gegebenen Leinwand ſey; und ob folglich alles Garn, was man dem Leinweber zur Verfertigung der Leinwand geliefert hat, in dieſer wirklich enthalten ſey? Ich ſchrieb deswegen: „Ueberhaupt könnte dem ſo gewöhnlichen Unterſchleife vieler Leinweber, von denen man nicht alles Garn eingewebet wieder bekömmt, dadurch abgeholfen werden, wenn man ein Mittel feſtſetzte: ſogleich hinter die ganze Anzahl Fäden in einem Stücke Leinwand zu kommen. Nämlich, man zähle die Fäden in einem Quadratraume der Leinwand, z. E. in einer Quadrat-Elle derſelben, ſowohl dem Aufzuge als Einſchlage, d. i. der Länge als Breite nach, und dieſe ihre Anzahl multiplicire man in die geſammte Fläche des ganzen Stückes Leinwand: vorausgeſetzet, daß man zuvor wegen der Gleichheit im Weben, und der durchgängigen gleichen Dichtigkeit ſich vorgeſehen hat, oder auf eine ſich ereignende Ungleichheit aufmerkſam geweſen iſt. Da man nun wiſſen kann, wie viel die Anzahl der Fäden, nach einer beſtimmten Länge in dem Garne (z. E. in den Strehnen oder Zaſpeln, Stücken u. ſ. w.) ausmachet: ſo läßt ſichs auch herausbringen, ob man dieſe Anzahl Fäden vom Weber in der Leinwand wieder zurück erhalten hat. Dieſes an ſich ſelten ſcheinende Mittel kann durch Verſuche ſo leicht in gewiſſe Tabellen gebracht werden, daß ſich jede Hausmutter, auf jeden erfoderlichen Fall von Dichtigkeit, darnach richten kann.“— Etwa drey Jahre darauf bekam ich die Handſchrift eines geſchickten und erfahrnen Leinwebers mitgetheilet, der auf dieſem Grunde Tabellen gefertiget

fertiget hatte, mittelſt deren ſich, durch Beſtimmung der Anzahl Fäden, oder der Quantität Garnes nach Stücken, Strehnen und Gebinden, gleich erſehen ließe, wie viel in einer jeden Leinwand, unter gegebener Breite und Länge, Garn vorhanden ſey? Dieſe Tabellen und die ganze Handſchrift habe ich noch bey mir, um zu einem öffentlichen mir aufgetragenen Gebrauche, davon einen Auszug zu machen; welchen ich auch des Nächſten fördern werde. Inzwiſchen finde ich auch, daß vor kurzem Herr Prof. Zeplichal in Breslau, eine dergleichen einfache, höchſt brauchbare Tabelle, eben nach der vormals von mir vorangegebenen Weiſe, denn eine andere läßt ſich hierbey ohnedem nicht annehmen, verfertiget hat, welche in das 15te und 16te Stück der vortrefflichen ökonomiſchen Nachrichten der patriotiſchen Geſellſchaft in Schleſien, mit einem vorgängigen Unterrichte, eingerücket iſt. Aus dieſem Unterrichte will ich dasjenige ausziehen, was zum Verſtändniſſe der Tabelle nöthig iſt, und alsdenn die Tabelle ſelbſt hieſigen Leſern mehr bekannt machen. Die Gründe, wornach ſelbige verfertiget worden, ſind ohnedem ſo allgemein, daß ſich erſtlich, wenn alles in dem Garne und der Leinwand nach Ellen geht, die Tabelle überall gebrauchen läßt; zweytens, wo eine andere Beſtimmung der Strehnen und Stücken nach Fäden iſt, dieſe gar bald auf die in der Tabelle angenommene reduciret werden kann.

Die Weiſe, wornach ſich überhaupt hernach die Länge alles Garns und aller Leinwand richten muß, ſoll genau eine Elle ſeyn. Die Länge einer Leinwand wird durch das vom Scheerrahme abgegangene Garn nach Ellen, Schocken u. ſ. w. von dem Leinweber beſtimmt. Aber die Breite der Leinwand richtet ſich nicht ſo wohl nach dem Ellenmaaße, als vielmehr nach der Anzahl von Gängen in einer Leinwand; jeder Gang aber

aber enthält gemeiniglich 40 Fäden, wornach auch die Berechnungstabelle eingerichtet iſt. Nach den verſchiedenen Gattungen der Garne, und der verſchiedenen Breite der Leinwand, fällt auch die Anzahl der Gänge verſchieden aus. Je feiner das Garn iſt, oder je breiter die Leinwand werden ſoll, deſto mehr Gänge werden geſcheeret, und umgekehrt verhält es ſich im Gegentheil. Der Aufzug der Weber, oder die Werfte iſt alſo nichts anders, als eine Menge von Gängen, deren Längenmaas der Leinwandslänge gleich iſt. Hieraus nun entſtehen etliche Grundbegriffe, nämlich 1) die Länge des auf der Scheerrahme aufgezogenen Garns iſt der Länge der zubereitenden Leinwand gleich. 2) Die Breite des Aufzugs iſt der Anzahl der Gänge völlig gleich. 3) Die Werfte oder der geſammte Aufzug iſt nichts anders, als eine beſtimmte Anzahl von Gängen, die mit der Leinwand gleiches Längenmaas haben. Nun nehme man weiter die in den meiſten Ländern gewöhnliche Garnberechnung zu Hülfe, welche hier der Hr. Verf. in ſeiner Tabelle gebrauchet hat: daß ein Gebind Garn 20 vierellige Faden oder 80 Ellen; eine Zaſpel oder Strehne 20 Gebinde, folglich 1600 Ellen, und ein Stück 12 Zaſpeln, das iſt, 19200 Ellen in ſich enthalte. Man hat alsdenn alle Elemente oder Data beyſammen, um die Quantität Garns zu einer jeden gegebenen Quantität Leinwand zu finden.

Nun folgen hieraus die Hauptlehrſätze zur Leinwandberechnung. Und zwar erſtlich für die Länge der Leinwand dieſer: Die zum bloßen Aufzuge, oder zur eigentlichen Werfte erfoderliche Quantität Garns iſt gleich dem Producte, welches entſteht, wenn man die wahre Breite (das iſt, die geſammte Anzahl der Gänge) der Leinwand mit der Länge derſelben multipliciret. Z. E. der

Weber

Weber ſollte ein halb Schock (Ellen) einer 50 Gänge breiten Leinwand machen: wie viel Garn müßte er zur Werfte aufziehen? 50 Gänge ſind es, jeder 40 Faden, facit 2000 Faden; jeder 30 Ellen lang, machet die Summe 30mal 2000 = 60000 Ellen, das iſt 3 Stück, 1 Zaſpel, oder Strehne, 10 Gebind. Ferner die Breite zur Leinwand. Durch dieſe wird der geſammte Einſchlag berechnet. Und zwar unter folgenden nöthigen Vorausſetzungen: daß der Einſchlag einträchtig ſey, ſowohl unter ſich, als auch in Abſicht aufs Aufzuggarn; daß die wahre Breite lediglich nach der Anzahl der dichten Gänge angenommen werde; und daß auch das Einſchlaggarn dicht und gleichförmig an einander geſchlagen ſey. In dieſem Falle iſt die Länge eines jeden Einſchlagfadens der Breite des Aufzuges, oder der Werfte gleich. Und daraus entſteht denn der Lehrſatz für die Breite der Leinwand: **Die zum Einſchlag erfoderliche Quantität Garn iſt,** unter den vorgedachten Vorausſetzungen, **der Quantität des Aufzuggarns gleich.** Der Beweis dieſes Satzes erhellet alſo: die Länge des Einſchlagfadens iſt der Breite der Werfte, das iſt den geſammten Fadendicken des Aufzuges gleich; und es iſt eben ſo viel, als ob man die Dicken aller Aufzugsfäden (oder die Breiten aller Gänge) an einander ſetzte. Denn dieſe giebt die Länge des Einſchlagfadens. Nimmt man nun die Länge des Aufzugfadens ſo vielmal, als die geſammte Länge der Werfte Fädendicken enthält, welches abermal die Länge der Werfte ſelbſt iſt, ſo ſieht man, daß die Länge der Werfte in die Länge des Einſchlagfadens multipliciret, das geſammte Einſchlaggarn, oder die Summe aller Einſchlagfaden geben muß. Aber dieſe Quantität Garn war ja auch die Quantität des Aufzuggarns. Folglich iſt die Menge alles Einſchlaggarns der Menge des Aufzuggarns gleich.

⊙ Zu

des Weberg

*) In de giebt die oberſt

A. Die Breite der

Die Länge der Leinwand nach Ellen gerechnet.

0	20		21	24	26	28
1	0 1 0	St. Z. G.	0 1 1	0 1 4	0 1 6	0 1 8
2	0 2 0		0 2 2	0 2 8	0 2 12	0 2 16
3	0 3 0		0 3 3	0 3 12	0 3 18	0 4 4
4	0 4 0		0 4 4	0 4 16	0 5 4	0 5 12
5	0 5 0		0 5 5	0 6 0	0 6 10	0 7 0
6	0 6 0		0 6 6	0 7 4	0 7 16	0 8 8
7	0 7 0		0 7 7	0 8 8	0 9 2	0 9 16
8	0 8 0		0 8 8	0 9 12	0 10 8	0 11 4
9	0 9 0		0 9 9	0 10 10	0 11 14	1 0 12
10	0 10 0		0 10 10	1 0 0	1 1 0	1 2 0

A. D

Die Länge der Leinwand nach Ellen gerechnet.

	20
15	1 3 0
20	1 8 0
25	2 1 0
30	2 6 0
35	2 11 0
40	3 4 0
45	3 9 0
50	4 2 0
55	4 7 0
60	5 0 0

C.

gleich. Und da nun zu jeder gegebenen Quantität Leinwand ſo viel Garn erfodert wird, als viel zum Aufziehen und zum Einſchlagen zuſammen nöthig iſt: ſo entſteht der letzte allgemeine Lehrſatz: **Die zu einer jeden Quantität Leinwand erfoderliche Quantität Garn iſt gleich dem doppelten Producte aus der Länge der Leinwand in ihre wahre Breite.** Das iſt in die Anzahl der Gänge. Es ſollen 55 Ellen einer 36 Gänge breiten Leinwand gemachet werden. Dazu muß alſo der Leinweber ſchlechterdings haben 55mal 36, mal 40, mal 2 = 158400 Ellen Garn, ſo viel als 8 Stücke 3 Zaſpeln Garn.

Um aber keine Rechnung zu gebrauchen, hat Herr Prof. Zeplichal die beygefügte Tabelle (ſub ☉) entworfen, woraus man ſogleich erſehen kann, wie viel Garn zu einer jeden Quantität Leinwand dem Weber zu liefern ſey. Die erſte ſenkrechte Colonne AC weiſt auf die Länge der Leinwand von 1 bis 60 Ellen. Der oberſte Querbalken AB merket die Breite der Leinwand nach Gängen an, einen Gang zu 40 Fäden gerechnet, und geht von 20 bis 60 Gänge. Will man nun Gebrauch davon machen, ſo betrachte man die Länge und Breite der Leinwand als zween Factoren im pythagoriſchen Einmal eins; das mittlere Fach giebt die Quantität des erfoderlichen Garns an. Z. B. wie viel Garn zu 45 Ellen einer 38 Gänge breiten Leinwand gehöret, weiſt das mittlere Fach, nämlich 7 St. 1 Zaſp. 10 Gebind.

Die Tabelle fängt, wie man ſieht, nur bey 20 Gängen an. Sollten irgendwo weniger als 20 Gänge genommen werden, ſo läßt ſich die erfoderliche Quantität Garn annoch nach der Regel de Tri mittelſt dieſer Tabelle, und auch ſonſt überhaupt verhältnißmäßig nach ihr beſtimmen. Wo weniger als 40

Faden auf einen Gang gerechnet werden, da wird um ſo viel mehr Garn gegeben. Z. E. hätte ein Gang nur 20 Fäden, ſo bekömmt der Weber noch einmal ſo viel Garn, als in der Tabelle beſtimmt iſt. Hingegen um ſo viel weniger, als mehr der Fäden, wenn über 40 in einem Gange ſind. Hat nun Jemand ſich Leinwand machen laſſen, und will dem Weber die Quantität des verarbeiteten Garns nachrechnen: ſo ſuchet man zuförderſt die wahre Breite der Leinwand, das iſt, man zählet die Anzahl der Gänge in der Werfte, je 40 Faden auf einen Gang gerechnet; oder man läßt ſich vom Weber ſagen, wie viel Gänge hoch er die Werfte aufgezogen habe. Alsdenn wird die Länge der Leinwand nach Ellen gemeſſen. Vergleicht man nun in der Tabelle die gefundene Länge mit der Breite, ſo ergiebt ſich im zugehörigen Fache die Quantität des verarbeiteten Garns. Daraus erkennt man, wie weislich die alten Hausmütter thaten, wenn ſie den Weber durchaus ihre Leinwand nicht vom Stuhle nehmen ließen, bevor ſie ſelbige nicht ſelbſt geſehen hatten. Sie gingen unterm Weben hin, und merkten ſich die Anzahl der Gänge in der Werfte, und der Faden in den Gängen, und daraus konnten ſie auf ihr verarbeitetes Garn einen Schluß und Rechnung machen.

Wenn die Leinwand im Einſchlage nicht gleich dichte gearbeitet iſt, ſo muß man ſich hin und wieder Quadrate, z. E. von einer viertel Elle in die fertige Leinwand mit Röthel oder Bleyſtift abzeichnen, und die Anzahl der Aufzug- und der Einſchlagfäden zählen. Iſt die Anzahl der letztern kleiner, als der erſtern, ſo hat der Weber weniger verbrauchet, als ihm nach Ausweis der Tabelle geliefert worden, und zwar in dem Verhältniſſe weniger, wie ſich die Anzahl der Einſchlagfäden jedesmal zur Anzahl der Aufzugfäden verhält.

verhält. Wenn im abgezeichneten Vierecke ſich 240 Aufzugfäden, und nur 230 Einſchlagfäden befinden, ſo verhalten ſich erſtere zu letztern wie 24 zu 23, folglich hat der Weber $\frac{1}{24}$ des Einſchlaggarns, oder $\frac{1}{48}$ des ganzen Garns erſparet; das würde z. B. auf ein Schock einer 40 Gänge breiten Leinwand $2\frac{1}{2}$ Zaſpel oder Strehne machen, die man dem Weber wieder abfodern müßte. Die Gängenbreite nach Ellenbreite zu beſtimmen, iſt noch, wegen Abänderung von grobem und feinem Garne, eine ſchwere Sache, doch hat der Hr. Verf. bey genauerer Unterſuchung gefunden, daß 36 bis 40 Gänge von mittlerm Garne $\frac{6}{4}$ Ellen breite Leinwand geben, (vermuthlich Breslauer Elle, die nach Kruſen um $\frac{3}{8}$ Zoll größer, als die Leipziger, ſeyn ſoll.) Die feinen Leinwande von $\frac{6}{4}$ bis $\frac{7}{4}$ Breite, erfodern 54 bis 60 Gänge feinen Garns. Dem Einarbeiten der Leinwand will Hr Z. nicht Beyfall geben; denn weil das Garn auf den Weiſen und Haſpeln, wenn es zu Strehnen gehaſpelt wird, ſehr aufſchwillt: ſo erhalten die oberſten Fäden ein merklich größeres Längenmaas, als die untern, zumal bey gröbern Garnen. Daher erhält der Weber bey aller Strenge allezeit noch mehr Garn, als die Tabelle auswirft. Ueberdem gilt das Einarbeiten nur von dem Falle, wenn der Einſchlag gröber, als der Aufzug iſt. In Leinwanden von einträchtigem Garne werden die Garne eher ausgearbeitet, als eingearbeitet, wie es ſelbſt den Webern aus Erfahrung bekannt iſt. Und dieſer letzte Umſtand wäre, meines Bedünkens nach, näher zu unterſuchen; da es doch ſcheint, daß alle Aufzugfäden durchs Weben aus ihrer ganz geradelinigten Lage in ſolche kommen, wo ſie durchgehends eine Schlangenförmige Linie, mit lauter kleinen Krümmungen, ausmachen, indem ſie ſich bald über, bald unter den Einſchlagfaden hinziehen. Und da ſcheint

es doch, daß auf alle Fälle in der Länge verlohren gehe. Aus dem Grunde rechnen auch die Weber ein Achtel aufs Einarbeiten ab. Noch wäre eine Unterſuchung übers Gewicht nöthig, als wornach ſich viele bey ihrem Garne und Leinwand; andere beym Einkaufe und Verkaufe von Garn und Leinwand; und auch endlich ſelbſt unterſchiedliche Weber beym Anlegen ihrer Schmitzen und Ellen richten. Letztere ſollten daher billig, nach jedes Orts gewöhnlichen Haſpel oder Weiſe und Breite der Leinwand, ſich eine Gewichts- und Gang-Tabelle halten, welches ihnen und den Ihrigen ein gutes Hülfsmittel wäre, allemal die Werſten nach ſolchen Ausrechnungen anzulegen.

3) Die Ausfindung des Garns nach dem Gewichte.

Es gedenket der Herr Prof. Titius in dem aus ſeinem Wochenblatte zuvor mitgetheilten Aufſatze, daß noch eine Unterſuchung übers Gewicht nöthig wäre, als wornach ſich viele bey ihrem Garne und Leinwand, andere beym Einkaufe und Verkaufe von Garn und Leinwand; und auch endlich ſelbſt unterſchiedliche Weber beym Anlegen ihrer Schmitzen und Ellen richteten.

Man weis außer Hausmüttern große Leinwandsfabriquen, in welchen den Webern das Garn zugewogen, und die davon erhaltene Leinwand nac... ...en wird.

Es iſt dieſe Art das Garn in der Leinewand auszufinden, ſchon ſehr alt. Denn es findet ſich eine den Leinewebern vom Herzog August zu Braunſchweig-Lüneburg gegebene ſo genannte Taxordnung vom Jahr 1645, darinn folgendes verordnet wird.

Damit aller Unterſchleif verhütet werden möge, wird hiemit verordnet, daß ins künftige alles Garn, ſo

ſo zu einem Stück Leinewand gethan wird, den Leinwebern zugewogen, auch darauf hinwieder die Leinewand, wenn dieſelbe einmal nach der Verfertigung, aus reinem Waſſer, und der Kleiſter herausgewaſchen, in Gegenwart des Leinwebers gewogen, und der Mangel am Gewichte (wenn zuförderſt ein ungefährlicher Abgang nach der Gröbe und Menge des Garns, ſo zu einer Stiege kommen, zurück gerechnet wird) von den Leinwebern erſetzet werden. —

Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß das den Webern nach dem Gewichte zu übergebende Garn nicht vor, ſondern nach dem Aeſchern, müſſe gewogen werden. Von dem Aeſchern enthält das Garn mehr Feinigkeit, folglich hat es vor und nach dem Aeſchern ein verſchiedenes Gewicht.

Man kann mit dem Abwägen der Leinewand des Winters, wenn man deren viel hat, in Unbequemlichkeit gerathen. Denn da ſie nach dem Auswaſchen der Schlichte wohl getrocknet werden muß, und die Winterwitterung im Freyen ſolches nicht recht geſtattet, ſo gehöret viel Platz in eingeheizten Stuben dazu, um darinn ſo genannte Schocke, Regken oder Bleichen wohl auszutrocknen. Wenn die Weber einmal Ellenweiſe bezahlet werden, und ſie laſſen nicht gern ihren Weberlohn lange anſtehen, ſo wird das Nachwiegen nach langer Zeit, da man warme Witterung und Sonnenſchein im Freyen einſt wieder erlanget, nicht viel helfen; es wäre denn, daß der Weber einen Theil ſeines Lohns hätte wollen ſo weit hinaus anſtehen laſſen, um wegen des etwanigen gefundenen Garnmangels damit zu haften.

Da man aber mit dem unter den rechten Umſtänden vorgenommenen Abwägen der Leinewand doch nicht zur höchſten Gewißheit kommen kann, wie obangeführte Braunſchweig-Lüneburgiſche Verordnung

nur eine ungefähre Zurückrechnung des Abganges nach der Grobheit der Leinewand im Munde führet, ſo wird man dabey immer noch der Willkühr des Webers blos geſtellet. Das Wägen der Leinewand dienet alſo im Grunde nur dazu, einer allzugroßen und zu ſehr in die Augen fallenden Betrügerey abzuhelfen. Dieſerhalb iſt die Garnberechnung noch Nr. 2. ſicherer, wobey man weit mehr zur Gewißheit gelanget. Bey Drell oder Zwilch und Damaſt, oder modelnter Leinewand überhaupt muß man dennoch bey dem Gewichte ſtehen bleiben.

Noch muß man bey dem Nachwägen der feinen Leinewand nachſehen, daß der Weber nicht das Garn ganz oder zum Theil, austauſche, oder gröberes zuſetze. Ich habe dieſen Fall noch vor einigen Jahren geſehen, da eine Hausmutter einem Weber ihr Garn mit der Bedeutung übergab, ſie würde das Gewicht deſſelben mit der Leinewand davon vergleichen. Sie wollte aber den Weber nur ſchrecken. Da ſie ihre Leinewand erhielt, ſo erblickte ſie fremdes, und weniger feines Garn darinn, damit es recht ins Gewicht fallen möchte. Wer ſoll denn entſcheiden? Sind alle Hausmütter Liebhaberinnen von Weitläuftigkeiten, und wollen ſie ihre Zwiſtigkeiten mit den Webern immer vors Gericht bringen? Was thun ſie? Sie verlaſſen den vorigen Weber, kommen zu einem neuen, welcher ſie zu ſeiner Zeit ſo gut als der vorige anführet. Und ſo bleibts immer bey dem Alten.

4) Was iſt von dem Einarbeiten der Leinewand zu halten?

Die Weber beſtehen ſehr darauf, daß ſich der 8te Theil des Aufzuggarns einarbeite, oder daß man von dem Maaße des Haſpels ſeines Garns in der Leinewand nur $\frac{7}{8}$ wieder bekommen könne.

Man

Man muß ſo viel den Webern einräumen, daß es wohl von forne her gleichſam ſich ergebe, daß die Aufzugfäden durch ihre Krümmungen um die Einſchlagfäden aus ihrer geradelinigten Lage kommen. Allein der Aufzugfaden verliert äußerſt wenig bedeutendes durch ſein etwas ſtraffes Anziehen, oder Schlagen beym Weben, auf und unter den, in gerader Linie mit ihm ſich ziehenden, einträchtigen Einſchlagfaden. Und wenn man nun doch etwas Einarbeitung zugeſtehen will, ſo wird ſolche durch die auf dem Haſpel aufgeſchwollene Fäden nicht nur erſetzet, ſondern, wie es mit Herr Zeplichaln wohl anzunehmen iſt, noch gar übertragen.

Noch bleibt aber unredlichen Webern bey dem Verfahren nach der Strenge der Rechnungstabelle ein Ausweg übrig, um ihre Kunden zu hintergehen. Dieſer beſteht darinn, daß ſie die Leinewand, bevor ſie eben abgeliefert werden ſoll, dergeſtallt aus einander dehnen, daß ſie auf 12 Ellen wenigſtens eine halbe gewinnen. So traf einſt einer meiner Freunde, ein vornehmer Leinwandshändler an der Böhmiſchen Gränze, einen Weber über folgender Arbeit an. Es lag auf dem Tiſche ein hoher, in Form eines Triangels oben etwas ſpitzig zulaufender Klotz. An jeder Seite des Tiſches waren 2 Kerls, welche, jedes Paar an einem Ende, die Leinewand, mittelſt eines hölzernen langen Knebels zum Feſthalten, etwas eingerollet hatten, und ſie ſo von einem Ende zum andern über den Triangel aus allen Kräften hin und herzogen, und ſo von Diſtanz zu Diſtanz fortfuhren, bis ein ganzes Stück Leinewand ausgerecket war. Der ſo in der heimlichen Arbeit überfallene Weber hatte ſeinen Profit von der Ausdehnung, wie oben geſaget, auf 12 Ellen eine halbe Elle angegeben. Der Kaufmaun vermeynte aber, daß bey ſolcher der Leinewand angethanen Ge-

walt wohl drey Vierteleſlen, wo nicht gar eine ganze Elle herauskommen könne. Wird nun der Weber nach der Elle bezahlet, ſo vervortheilet er ſeine Kunden nicht wenig, wenn das zurückbehaltene Garn dazu gerechnet wird.

Wären wir aber nun nicht beſſer daran, wenn mehr allgemeine Rechtſchaffenheit oder Frömmigkeit unſer Volkscharakter wäre? Wenn das Gewiſſen des Webers das Gewicht und die Rechnung hält, ſo iſt unſer Garn bey ihm am beſten verwahret. Ich habe einen ſo ehrlichen Weber gekannt, welcher ſeine Kunden mit der beſten Arbeit nicht nur verſorgete, ſondern auch das viel oder wenig übrigbleibende Garn vom Gewebe immer zurückgab. Er hätte mehr Kunden befriedigen können, er konnte aber nie Geſellen nach ſeinem ſo guten Sinne bekommen. Gott ſeegnete dieſen ehrlichen Weber, der einen kümmerlichen Anfang hatte, ſo ſehr, daß er einer der wohlhabenſten Einwohner ſeines Orts ward. Wie trifts aber gegentheils bey andern dieſes Gewerks zu? wie gewonnen, ſo zerronnen. Vielmals aber muß der Enkel erſt noch den Raub ſeines Vorfahren büßen, und bey ſich in Fluch verwandelt ſehen.

5) Wenn Hausmütter von ihren Spinnereyen ſich bereichern wollen, ſo müſſen ſie in ihren Häuſern das Garn weben, oder weben laſſen.

In dem zehnten Kapitel iſt der mäßige Gewinn von der Spinnerey an und für ſich ſelbſt berechnet worden. Man hat beſonders daſelbſt gewieſen, daß Hausmütter des Mittelſtandes, wenn ſie zum Verkaufe ſpinnen oder ſpinnen laſſen, unter gewiſſen Umſtänden mehr Schaden als Nutzen haben.

Der

Der gröſste Gewinnſt von der Leinewand iſt auf Seiten der Weber, wenn man nur blos auf nichts mehr, als das Weberlohn ſehen will.

In hieſigen Gegenden ſowohl im Preuſſiſchen als Sächſiſchen haben die Weber ihren Webelohn ſeit dem dritten Preuſſiſchen Kriege ſehr geſteigert. Sie haben ſich nicht nur in ſolchem geſteigerten Webelohne bisher erhalten, ſondern ſind auch auf dem Wege, damit immer weiter zu gehen. Vor dieſem Kriege gab man für die Elle Werkengarn zu weben 4 pf. jetzt 6 pf. Für die Elle grob Flächſengarn ward vor ſolchem Kriege 6 pf. jetzt aber 9 pf. gegeben. Nach Proportion iſt das Webelohn von feineren Garnen bis auf 2½ gr. geſtiegen. Ungeachtet nun die Lebensmittel ſeit der Zeit mehr wohlfeil als theurer geworden ſind, und die Weber bey ihrer Profeſſion gar keinen Aufſchlag ihrer Zuthaten, wie etwa z. E. die Rademacher in Anſehung des Holzes u. ſ. f. vorwenden können, da ein Webeſtuhl wohl ein Jahrhundert dauren kann, ſo bleiben ſie doch ſo ſehr bey ihrem unbilligen erhöheten Webelohne, daſs mir ſo gar vor einiger Zeit ein Exempel bekannt geworden, da eine Weberzunft es unternommen hat, einen Weber durch Strafe beym Gewerke abzuſchrecken, welcher wohlfeiler und nach dem alten Webelohne arbeiten wollte.

Ein angehender fleiſsiger Weber kann in einem Tage 20 Ellen flächſenes Mittelgarn weben. Wenn er mehr Fertigkeit erlanget, ſo bereitet er 24 Ellen, und ich kenne einen Weber, welcher noch darüber täglich kömmt, und doch keine Schluderwaare, ſondern tüchtige Mittelleinewand fertiget.

Nun will ich das Tagelohn eines Webers ins Mittel rechnen, und annehmen, daſs er in einem Tage nur 20 Ellen flächſene Mittelleinewand fertige, die Elle 9 pf. dieſes thut täglich 15 gr. So viel kann

nun durch eine des Webens kundige Magd täglich im Hauſe auch verdienet werden, da ſie mit Spinnen nur etwa 2 gr. verdienen kann.

In der Niederlaußnitz weben in faſt allen Häuſern auf dem Lande die Bauerweiber, Töchter oder Mägde, ihre Leinewand. In einigen benachbarten Provinzen, wenigſtens an den Gränzen, z. E. im Preuſſiſchen geſchieht hin und wieder das Nämliche. Dieſe Wirthſchaftsart verdienet ausgebreiteter zu ſeyn.

Man müßte in hieſigen Gegenden ſich allenfalls eine oder die andre Magd von dort her kommen laſſen, welche das Weben gut verſteht, und es andern hieſiger Gegenden auch beybringen kann.

Nun rechne man einer webenden Magd ihren täglichen Verdienſt nur 12 gr. und laſſe das übrige der vorhin angenommenen 15 gr. auf die Koſt und die Zeit des Spulens, Aufbringens der Leinewand ꝛc. auf dem Stuhl abgehen. Was kann man mehrern reinen Verdienſt, als die 12 gr. ſind, von einer Weberinn erwarten?

Hier wird nun vorausgeſetzet, daß man in der Lage ſey, viele Spinnerinnen ſeines Orts zu haben, welche auſſer dem Hauſe etwas verdienen, und von nichts anders, als von Spinnen einen Erwerb haben können.

Es ſind immer genug Oerter, wo es alten Weibern und Kindern am Erwerbe mangelt, die ſich wohl gar aufs Betteln legen müſſen. Hier wäre es nun zugleich Verdienſt, Menſchen vom Müßiggange abzubringen, und ſie zum Beſten des Landes in Thätigkeit zu ſetzen. Bemittelte Hausmütter könnten nun nichts beſſers thun, als wenn ſie hinlängliche Flachsvorräthe aus etwanigem Mangel eigenen Gewinnſtes ankaufen, und ſolche zum Verſpinnen unter müßige Hände vertheilen wollten. Guthsherrſchaften könnten hierin am weiteſten

weiteſten kommen, da ſie ihren eigenen ſo großen Gewinnſt, wenn ſie in ihren Häuſern weben laſſen, ſo augenſcheinlich vor ſich haben. Aber auch andre Hausmütter des Mittelſtandes, die weniger als Guthsherrſchaften ſind, können ſich auf dieſem Wege hervorthun, da ſie bisher jährlich für ihre Häuſer wohl an die 20—30 Thlr. Webelohn ausgeben. Wollten nun auch dieſe auf Verkauf Leinewand weben laſſen, ſo müßten ſie gleiche Methode befolgen.

Ich habe in meiner Nachbarſchaft ehedem eine Predigerwittwe gekannt, welche aus der Neumark war, und als eines Predigers Tochter in ihres Vaters Hauſe das Weben von Mägden gelernet hatte, da es dort gebräuchlich iſt. Ihr Mann verſtarb ihr, nachdem ſie ein Jahr zuvor mit demſelben alles Vermögen durch eine unglückliche Feuersbrunſt verloren hatte. Als eine nun ganz arme Wittwe ſollte ſie 6 unmündige Kinder, und noch eine bey ſich habende alte Mutter von 70 Jahren ernähren. Als eine Frau nicht ohne Kopf rechnete ſie bald aus, was ſie mit dem Weberſtuhle in ihrem Wittwenſtande verdienen könnte. Sie brachte ihre 4 Söhne in die Ferne auf Schulen, und die 2 kleinen Töchter nebſt der alten Mutter mußten beſtändig das feinſte Garn, wie etwa das Schleſiſche iſt, ſpinnen. Die Mutter ſchaffte ſich einen Weberſtuhl an, und verwebte nicht nur das in ihrem Hauſe geſponnene Garn, ſondern ſie gab auch Flachs aus, und ließ es auſſer dem Hauſe verſpinnen. Ihre Induſtrie half ihr nicht nur aus der Armuth heraus, ſondern ſie konnte auch an ihren zum Studieren angebrachten Söhnen, zwar nicht viel, doch in der Maaße etwas anwenden, daß ſie keinem zur Laſt wurden, und in Ehrenämter dereinſt gelangen konnten.

Noch

Noch vor kurzem lebte in meiner Nachbarſchaft, unterm Chur-Sächſiſchem Amte Belzig, ebenfalls eine mehr als 70jährige Prieſterwittwe aus der Niederlauſsnitz bey ihrem Sohne, einem Prediger, welche das von ihren bey ſich habenden Töchtern geſponnene Garn verwebete, und den Erwerb ihres Alters darinn beſtehen ließ. Beyde Wittwen hatten bey dieſem Geſchäffte ihre Tadlerinnen zur höchſten Ungebühr. Letztere wollten den Erwerb von Spinnen anſtändiger finden. Sie bewieſen aber damit zu wenig Einſicht. Weben iſt doch mehr Induſtrie als Spinnen. Wenn jene Wittwen täglich 8–12 gr. erwerben konnten, ſo ließen ſie ihre Tadlerinnen, bey ihrem höchſten täglichen Erwerb von 2 gr. beym Spinnrocken, weit hinter ſich zurück. Dieſe Spinnerinnen würden ihre Häuſer weit mehr berathen, wenn ſie darinn täglich einen oder mehrere Webeſtühle gleichfalls beſchäfftigen könnten. Induſtrie iſt nur bey zu wenig Denkenden unrühmlich; und das heißt doch wahre Induſtrie, wenn man ſeinen Producten ſo viel abgewinnen kann, als nur möglich iſt.

Herodot, der älteſte weltliche Geſchichtſchreiber ſaget uns, daß das Weben anfänglich die Arbeit des Frauenzimmers allein geweſen, und nach Verfließung langer Zeit von den Mannsperſonen erlernet und getrieben worden. Wir ehren ſo gern das Alterthum in vielen andern Weiſen oder Gewohnheiten. Warum ſollte uns das Weben verächtlich ſeyn? Man gehe nur obangewieſenem Calcul nach, und entſcheide ſodann: ob ein reichlicher Erwerb von einem Producte nicht einem kümmerlichen davon bis zum Darben vorzuziehen ſey? Werden nach dem Beyſpiele einiger unſrer deutſchen Provinzen Weberſtühle mit Frauensperſonen in unſern Häuſern auch unter uns beſetzet, ſo wird ſolches außer dem eigenen meiſten Gewinne

vom

vom Flachſe auch ein Mittel ſeyn, die Leineweber zu nöthigen, daß ſie in der Zukunft ehrlicher und auch wohlfeiler ihre Kunden bedienen.

Zwölftes Kapitel.

Mancherley Bereitungsarten der Leinewand.

Wenn man auf die zwey Hauptgattungen der Leinewand, nämlich auf die glatte und gemodelte Leinewand ſieht, wovon erſtere die meiſte und gemeinſte iſt, ſo muß man in Anſehung dieſer glatten Leinewand noch wiſſen, daß ſelbige auf mancherley Art verfertiget werde, deren die eine vor der andern in gewiſſer Abſicht immer beſſer und brauchbarer ſeyn kann.

In der von einem geſchickten und erfahrnen Leineweber dem Herrn Prof. Titius übergebenen Handſchrift, und wovon gedachter Herr Profeſſor zu einem öffentlichen und allgemeinen Gebrauche einen Auszug zu machen verſprochen hat, findet man auch Nachweiſungen, auf wie mancherley Art gute glatte Hausleinewand zu machen ſey, worinn man dieſem Weber deſto mehr Beyfall geben muß; da theils kein Weberintereſſe darunter verborgen liegt, theils auch, hausmütterlichen Erfahrungen nach, als völlig bewährt angeſehen werden können.

1) Gute gemeine Hausleinewand für Arme.

Es wird feſtgeſponnenes Flächſengarn zum Aufzug genommen, und ſchönes Kleinwerkenes Garn, oder

oder auch wohl weiches Grobwerkengarn, eingeſchlagen. Dieſes giebt eine recht dauerhafte Leinewand zum Strapazziren.

Wenn das Flächſengarn nicht recht feſte iſt, zerreißt es, und kann daher von dem Weber nicht wohlfeil gearbeitet werden. Es reißt viel ſtärker, als wenn man Flächſengarn zum Einſchlag nimmt, denn der grobe Einſchlag reißt noch manchen Einzugfaden entzwey. Dieſes iſt auch die Urſache, daß die Weber mit ſchlechtem und gutem Aufzuggarn keinen Unterſchied machen. Sie ſagen, die Kunden guten Garns müſſen die Kunden mit forthelfen, die ſchlechtes Garn haben.

Die Weber behaupten, daß ehedem beſſer Garn geſponnen worden, weßhalb vor 50 Jahren $\frac{1}{5}$ mehr Arbeit habe können gewebet werden. Ingleichen habe man damals alles Garn beym Schlichten können durch die Kämme ziehen, jetzt aber ſelten.

Wer nicht viel machen laſſen kann oder will, hat den Vortheil, daß zwey Werke in einem gemachet werden; daß jetzo nur eine Troddel abgeht, welches an beyden Enden ſchon eine kleine Elle Aufzuggarn und eine halbe Elle Leinewand beträgt, ob ſchon nur an wenigen Orten ſo genanntes Andrehegeld gegeben wird, welches von 9 pf. bis 1 gr. iſt.

In obbeſchriebener Sorte aber muß die Leinwand nicht dichte gemacht werden, ausgenommen zu Federn; denn weil ſie von ſelbſt ſehr dichte fällt, ſo würde ſie nur dadurch unbequem, und nicht gut zu gebrauchen ſeyn.

2) Gute Hausleinewand für Vornehme.

Wenn es der Weber mit den Gängen ſo treffen kann, daß gerade die Hälfte Garn im Aufzug, und

wieder

wieder eben ſo viel im Einſchlag iſt, ſo bekömmt man davon eine ſo gute Leinewand, die ſich in Hemden und Betten viel weicher trägt als die ordinäre Hausleinewand, worinn über das halbe Garn im Aufzuge, und unter die Hälfte nur im Einſchlage iſt; wenn nämlich Auf- und Einſchuß gleich fein am Gewichte iſt, wenn das Aufzuggarn ein wenig ſtärker, und das Einſchlaggarn etwas feiner iſt, wie auch in feinem Garne oft geſchehen muß, wenn es nicht von einer Hand geſponnen worden; da denn das beſte Garn, welches ein gerader Faden iſt, zum Aufzug, und das ſchlechteſte, welches mehrentheils ungleich feiner iſt, zum Einſchlage bleibt.

3) Eine andere Art guter Hausleinewand für Vornehme.

Es wird gutes Garn überflüſſig in Gängen geſetzt, daß wohl nur halb ſo viel Gebinde im Einſchlage, dagegen noch einmal ſo viel im Aufzuge ſind; in einem Schmitze $\frac{2}{3}$ Garn im Aufzuge, und nur $\frac{1}{3}$ im Einſchlage.

Dieſes Ueberſetzen der Gänge geſchieht ſelten aus Verſehen, es ſey denn, daß ſich ein Weber damit wolle helfen, wenn er recht ſehr dichte Leinewand machen ſoll. Verſieht er es aber hiebey, und giebt ein Paar Gänge zu viel, ſo wird ſie eben ſo wenig dichte. Es geſchieht von etlichen Webern nur darum, weil im Arbeiten größere Flecke Leinewand fertig werden. Dieſe Leinewand aber ſieht viel gröber und unanſehnlicher aus, als wenn eben von demſelben Garne Leinewand gemachet wird, die ihre gehörige Gänge hat, wenn ſchon mehr Garn im Aufzuge als im Einſchlage iſt. Und dieſes Ueberſetzen in Gängen machet es, warum etliche, die doch ein ſchlechtes Garn gehabt, rühmen

rühmen können, daß ſie ſehr ſchöne Leinewand haben gegen jene, die ein ſchönes Garn gehabt, und ſich dagegen mit ihrer Leinewand nicht dürfen ſehen laſſen. Denn im ſchlechten Garne geht dieſes nicht an, es hindert das viele Garn ſich nur ſelbſt im Aufzuge, und muß alsdenn vielmehr reißen, als wenn wenig Garn im Aufzuge iſt.

Anmerkungen.

a) Die erſte Sorte Leinewand Nr. 1. für arme Leute kann um geringer Lohn gemachet werden, wenn nämlich gut Flächſengarn zum Aufzuge, und ein ſchönes weiches Werkengarn eingeſchlagen wird.

So wäre es auch mit der letztern Sorte, wo zu viel Garn im Aufzuge, und zu wenig im Einſchlage iſt. Sie muß theurer werden, wenn ſie zu Federn mit Gewalt hat müſſen dicht gemachet werden. Dieſes war die ſchwerſte Arbeit.

Die mittlere Sorte gegentheils kann nicht für das gewöhnliche Lohn gearbeitet werden, da ſie feineres Garn im Einſchlage, und ſtärkeres im Aufzuge hat. Ein Weber muß oft durchſchießen und zuſchlagen, bevor eine Elle fertig wird, und ſich darinn viele Einſchöſſe laſſen einquetſchen.

Die Weber halten obiges des Lohnſtreits halber geheim.

b) In Anſehung des Schlichtens hat man die Weber anzuhalten, daß ſie zu zweyfärbigtem Aufzuge ſtark ſchlichten: das heißt, die Stärke oder Schlichte muß ſehr ſteif ſeyn, damit die Farbe nicht abgehe, und das weiße Garn beſchmutze.

Schlechtes feines Garn kann man ſelten recht ſchlichten, darum etwas fettiges nachgebürſtet wird.

Dünnes

Dünnes Stärkwaſſer verträgt nicht viel fettiges, es trocknet denn gar nicht, und wird gleich wieder rauh. Gutes Garn brauchet nichts fettiges, etliches kann ſogar ungeſchlichtet verarbeitet werden.

In den Abhandlungen und Beobachtungen der ökonomiſchen Geſellſchaft zu Bern vom Jahr 1765. S. 58. wird über dieſen Gegenſtand folgendes geſaget. Die Weber pflegen ſich zu Kochung ihres Leims (Schlichte) eines ſchlechten Mehls zu bedienen, welches knollicht wird, ſie machen zu viel auf einmal, und mehr, als ſie in 10 oder 12 Tagen brauchen können. Dieſer Leim, ſonderlich im Sommer, iſt in 3 bis 4 Tagen ſauer, und greift durch ſeine Säure den Faden an. Er wird ſchwach, und läßt Körner zurück, aus denen bey dem Bleichen die Haare am Faden entſtehen; der Kamm hängt ſich an dieſe; der Faden wird daher rauh, und bricht während der Arbeit beſtändig ab, wodurch der Weber viele Zeit verliert. Die Leinewand muß folglich ſehr ungleich werden. Dieſem Uebel vorzukommen, muß der Weber nicht mehr Schlichte zubereiten, als er höchſtens in einer Winterwoche brauchen kann. Er muß gutes, feines und weißes Mehl dazu nehmen, oder gutes Kraftmehl, welches nicht ſauer iſt. Nachdem die Schlichte gemachet, und durch ein Tuch geſeiget iſt, kann der Weber einen ſechsten Theil Schleim von Gummi Tragant, oder von Flachsſaamen, oder von Pſylliumſaamen, ſonſt Flöhkraut genannt, hinzuthun, welchen man bey den Apothekern zu kaufen findet. Er iſt nicht theuer; eine Unze auf ein Pfund Mehl iſt genug. Man muß ihn vorher einweichen, ſachte kochen, den Schleim durch

ein Tuch gehen laſſen, und denſelben wohl mit der Weberſchlichte vermiſchen. Dieſes machet den Faden glänzend, ſo daß er durch die Zähne des Kammes leicht durchgeht, ohne anzukleben. Der ſchwache Faden wird durch dieſe Zubereitung deſto ſtärker und glätter.

Iſt das Stück Leinewand groß, ſo ſollte der Weber, wenn er einen ziemlichen Theil davon gemachet hat, die Leinewand auf dem Weberbaume aufwinden, und faſt zu ſeinen Füßen thun. Die Leinewand trocknet ſo deſto eher, und die Schlichte wird unter der Arbeit nicht ſo leicht ſauer, als welches der Leinewand ſchädlich iſt. —

Es iſt bey vielen Hausmüttern aus gleichen Gründen auch unter uns der Gebrauch, daß ſie die von den Webern empfangene Leinewand, wenn ſie nicht bald auf die Bleiche kommen kann, nicht lange in der Schlichte ſo liegen laſſen, damit ſie von ſelbiger nicht mürbe gefreſſen werde. Sie laſſen ſie daher, ſo wie ſie vom Weber kömmt, eine Nacht in kaltem Waſſer einweichen, ſodann in verändertem Waſſer ausſpülen und ausklopfen, damit alles Mehl oder Stärke herauskomme, worauf die ſo gereinigte Leinewand getrocknet, und bis zur Bleiche weggeleget wird.

Soll aber die rohe Leinewand zu Kleidungsſtücken kommen, wie ſie denn beſonders zu Camiſolen oder Weſten jetzt wieder ſtark getragen, auch wohl ſo mit weiß gebleichtem oder gefärbtem Zwirne geſtickt, oder ausgenähet worden, ſo läßt man ſie ſo wie ſie vom Weber kömmt, da ſie ſonſt weniger Anſehen und Steifigkeit hat, wenn ſie zumal verkauft werden ſoll. Sie wird auch wohl mit einem Steine, Holz oder Knochen geglättet, daß ſie einen Glanz bekomme. In dieſer Leine-

wand

wand bringt die Schlichte, wenn ſie bald verarbeitet und getragen wird, eben keinen Nachtheil.

Es wird aber die feine rohe ungebleichte Leinewand in warmen Ländern am meiſten getragen, da jährlich viel tauſend Stück an rohen Schleſiſchen und Weſtphäliſchen Leinewanden nach England zum weitern Vertrieb gehen. Sie werden nebſt der rohen feinen Holländiſchen Leinewand in Italien, wie in andern eben ſo warmen Ländern zu Camiſolen nicht nur, ſondern auch zu ganzen Kleidern der Leichtigkeit wegen verbrauchet. So ſieht man die meiſten Leute von Stande in Italien des Sommers bekleidet, weil es die dortige Hitze nicht zuläßt, ſchwerere und auch ſogar nur ſeidene Kleider zu tragen.

4) Von glatter, theils roher, theils gebleichter, Leinewand zu beſondern Gebrauch gefertigter Zeuge.

Es werden von der theils rohen, theils gebleichten glatten Leinewand allerley Zeuge durch verſchiedene Zubereitung zu allerley Haus- Kleidungs- und Wirthſchaftsbedürfniſſen, entweder in manchen Häuſern zu eigenem Gebrauche, oder hauptſächlich in den Manufacturen zum Verkaufe gefertiget, wovon die bekannteſten hier mitgenommen werden.

A. Wachsleinewand, gewächſte Leinewand.

Dieſe Wachsleinewand wird in manchen Häuſern zwar nicht zum Verkauf, doch zum eigenen Gebrauch alſo gefertiget. Man nimmt ungebleichte feine oder grobe Leinewand, ſpannet ſie ſchnurgleich, der Länge nach, in einem Rahmen aus, und beſtreicht ſie

mit einem in Lauge gekochten Kleiſter oder Mehlpappe; läßt ſelbige trocken werden, und kochet indeſſen von 6 Pfund Leinöl und 1 Pfund Silberglätte einen Firniß, in welchen man geriebenen Kiehnrus einmenget, und damit die Leinewand über und über beſtreicht; alsdenn wird die Leinewand mit weißem Bleyweiß, ſo man darauf ſpritzet, marmoriret, und wenn endlich alles trocken, demſelben der Glanz mit Maſtixfirniß gegeben. Soll die Leinewand ein grünes Wachstuch werden, ſo wird ſtatt des Kiehnruſſes Grünſpan, zu andern Couleuren aber andre Farbe genommen. Mit der ganz grünen unbemalten Wachsleinewand pflegen ſich diejenigen ihre Stuben gern austapezieren zu laſſen, welche ihre Augen durch Leſen und Schreiben ſehr ermatten, und ſie durch den Anblick der grünen Tapeten, welchenfalls ſie aber mehr hell als dunkelgrün ſeyn müſſen, wieder ſtärken wollen. Am gemeinſten bedienet man ſich in vielen Häuſern der Wachsleinewand Tiſche damit zu überziehen, indem ſie ſich z. E. zu Schreibereyen ungemein reinlich halten laſſen. So wird ſie auch zum Ueberziehen der Kutſchen, zu Hutfuttern, Einballiren der Waaren und Kiſten, viel und nützlich gebrauchet; weßhalb ſie hin und wieder zu einer anſehnlichen Manufacturarbeit geworden iſt.

B. Glanz- und Futterleinewand.

Dieſe Leinewand wird viel zu Hüte- und Kleiderfutter, auch zu Masqueradenkleider verbrauchet. Man bedienet ſich dazu eines harten Feuer- oder Flintenſteins, auch wohl eines Kryſtalls, welcher an einer gewiſſen Stangenmaſchine feſt gemachet, und damit die unterliegende Leinewand, durch ſtarkes Hin- und Wiederreiben, geglänzet wird. An etlichen Orten treibt das Waſſer eine ſolche Maſchine, anderwärts

aber

aber beſchäfftigen ſich allein Menſchenhände mit dieſer Manufactur.

C. Steife Leinewand, Schetter.

Es wird dieſe Leinewand mittelſt des Leims und Gummi zugerichtet, und zwar theils ſteif, theils gelinde, theils gemengt, theils ungemengt verkauft. Der gar ſtarre ſchwarze Schetter wird unter die Knopflöcher, ihnen eine Haltung zu geben, genommen. Der gelindere ſchwarze nebſt dem grünen, blauen, gelben, rothen und mit andern gebrochenen Farben gefärbte Schetter dienet vornehmlich zum Unterfutter der Kleider. Der blaue hingegen hat theils eine dunkele, theils eine helle Farbe, welcher auch wohl geglättet und gemenget wird, daß er einen ſchönen Glanz bekömmt. Es iſt ſeit einiger Zeit hie und da Mode geworden, die Strohhüte damit zu überziehen.

D. Gedruckte Leinewand.

Es war dieſe Leinewand vor etwa dreyßig Jahren mehr Mode, da ſie ſeit dieſer Zeit durch die ſo genannte Cattune und Zitze ſehr verdränget worden. Es ſchicket ſich zum Drucken ſo wohl grobe als feine Leinewand, da die Grobheit der erſtern, wenn ſie einmal bedrucket iſt, ſo ſtark eben nicht zu erkennen iſt. Unſre Leinewand wird aber darinn von den Zitzem und Cattunen übertroffen, daß ſie ſich nicht ſo ſauber in die Länge als das baumwollene Zeug tragen läßt, mehr ſchmutzet, und von dem erſten Auswaſchen viel von ihren Farben verliert. Es übertrift aber unter unſern Cattundruckern immer einer den andern, die Farben auch auf Leinewand beſtändiger zu machen.

Der gemeine Mann bedienet ſich in unſern Gegenden meiſtens nur noch der gedruckten Leinewand, und

 man

man ſieht ſie gegenwärtig in den Häuſern des Mittelmannes faſt nur noch in Kinder- und Domeſtiquenſtuben als Vorhänge, oder Decken; da manche alte abgenutzte Tiſch- oder Bettlaken ſehr haushälteriſch noch mit Farben, und worunter die ſchwarze, braune, oder andre dunkle Farben, die gewöhnlichſten ſind, bedrucket und in ein neues Anſehen geſetzet werden.

E. Gemalte Leinewand.

Die Indianer tragen mit dem Pinſel allerley zierliche Blumen und Figuren auf ihre baumwollene Zeuge. Sie ſollen ſie bemalen, wenn die Leinewand noch roh und ungebleicht iſt, und ſonderlich in Acht nehmen, daß die Arbeit vor Aenderung des Regenwetters ihres Landes noch fertig ſey. Denn, wie man uns davon berichtet, ſollen die mit dem Pinſel auf der Leinewand gemalte, oder gedruckte Farben deſto lebhafter bey ihnen werden, wenn ſie in deſto trübern Waſſer ausgewaſchen wird. Der Pinſel kömmt auf unſre Leinewand eben nicht; man möchte denn die auf Drell bey uns gemalten Tapeten dahin rechnen, worauf allerley Bilder und Figuren von unſern Malern ſehr lebhaft dargeſtellet werden, daß man ſie von ferne als wirkliche wollene Tapeten anſehen ſollte. Sie wären dieſen gar ſehr vorzuziehen, indem ſie dem Mottenfraße gar nicht, Wanzeneinniſtelung aber weniger unterworfen ſind, als jene. Man hat nur dieſes an ihnen auszuſetzen, daß die Couleur darinn bald verſchießt, weßhalb blos dunkle Farben dazu zu erwählen ſind.

F. Gefärbte Leinewand.

Man pfleget weiße gebleichte Leinewand in den Färbereyen zu mancherley Couleuren färben zu laſſen, oder

oder ſie im Hauſe ſelbſt zu färben, worunter die blaue und ſchwarze die gewöhnlichſten ſind. Je feiner die Leinewand iſt, deſto beſſer nimmt ſie ſich aus. Beydes die blaue und ſchwarze Leinewand wird zu Schürzen getragen. Die Mannsperſonen fangen auch an der ſchwarzen Leinewand ſich zu Weſten und Beinkleidern zu bedienen, welche völlig das Anſehen des ſeidenen Zeuges hat, wenn ſie recht fein, und von der Mandel einen guten Glanz bekommen hat.

5) Geſtreifte, bunte Leinewand.

Ich komme nun wieder auf ſolche Art Leinewand, wie ſie vom Weberſtuhl kömmt. Unter dieſer iſt die geſtreifte oder bunte Leinewand ſehr gemein. Man läßt in den Färbereyen gutgeäſchertes, oder noch beſſer, gebleichtes Garn färben, oder man färbet es in den meiſten Häuſern des Mittelmannes, auf dem Lande ſelbſt. Die eingewebten couleurten Streifen ſind bald breit, bald ſchmal, oder umgekehrt ſind es ſo die weißen Streifen. Sie machen ferner bald weite, bald enge Felder, und man hat verſchiedene Muſter, da die Hausmütter, wenn ſie irgendwo gefällige ſehen, ſich kleine Proben davon geben laſſen, ſolche in ein eigenes Muſterbuch ſich anheften, um darnach von den Webern dergleichen Leinewand machen zu laſſen. Es enthält aber dergleichen Leinewand öfters Streifen von verſchiedenen Farben in gewiſſen Abwechſelungen; und man bedienet ſich derſelben zu Schürzen, Röcken, Jacken, Contouſchen, ganzen Kleidern für Erwachſene und Kinder. Ferner bedienet man ſich derſelben ſehr zu Bettindelten- und Zügen, Gardinen vor Fenſtern und Betten u. ſ. f.

So ſehr man Urſach hat, dergleichen geſtreifte Leinewand als ein Werk eigenen Geſpinnſtes der Kauf-

leinewand vorzuziehen, indem ſie weit dauerhafter iſt; ſo ſehr hat man ſich vor Täuſchung dabey zu befürchten, wenn man damit an keinen ehrlichen Weber geräth. Manche Hausmütter erblicken in der Folge bey den Weibern und Töchtern der Weber von ihrem Zeuge Schürzen, Röcke und Camiſöler. Es geſchieht nicht ſelten, daß der betrügliche Weber, dem die geſtreiſte Leinewand nachgewogen wird, den Mangel des gefärbten Garns mit weißem erſetzet. Wenn daher Hausmütter ſelbſt weben, oder in ihren eigenen Häuſern weben laſſen, ſo haben ſie allein den vollen Profit von der Bereitung dieſer Art von Leinewand.

6. Gemengte Leinewand.

Gemengte Leinewand iſt diejenige, da Leinen- und Wollengarn, oder auch Seide, zuſammen gewebet wird. Wenn die eben zuvor beſchriebene ſo genannte bunte Leinewand zu Kleidungsſtücken als eine Sommertracht angewendet wird, ſo bedienet man ſich der gemengten gemeiniglich zur Winterkleidung. Man bedienet ſich derſelben auch vornehmlich zu Tiſchteppichen, oder Decken, die Tiſche damit zu belegen, welches denn mehrern Zierrath giebt, als wenn das bloße Holz des Tiſches für Augen iſt.

Es wird aber nicht nur unſre ordinaire Wolle mit Leinen verwebet, ſondern auch das baumwollene Garn. Dieſer Zeug iſt unter dem Namen des Parchents unter uns ſehr gemein. Der weiße Parchent wird zum Unterfutter der Kleider auch Bettindelten, der bunte oder geſtreifte aber meiſtens nur allein zu Bettindelten, weiblichen Kleidern, beſonders zu Unterröcken, auch wohl zu Bruſttüchern und Nachtcamiſölern für Mannsperſonen gebrauchet.

Das ſo genannte rothe Türkiſche Garn wird, da es ſo gut die Farbe hält, von unſern Hausmüttern ſehr geliebet, um davon gemengte Leinewand weben zu laſſen, und daraus allerley Kleidungsſtücken, Gardinen oder Vorhänge, Bettzüge und dergleichen zu verfertigen. Die Griechen bringen es auf die Leipziger Meſſe, von dannen es überall unter uns verbreitet wird. Es haben aber dieſe Griechen ihren böſen Namen an dieſem Garne neuerlich zum Schaden der Weberey noch berufener gemachet. Da in der Oberlausnitz von dieſem Garne zum auswärtigem Vertriebe ſehr viel zum gemengten Leinen verthan wird, ſo kamen die dortigen Weber in großen Schaden, als ſie, bey ihrem ordinairen Einkaufe nach dem Gewichte auf der Meſſe, damit bey ihrem Gewebe gar nicht mehr auslangen konnten. Ein gleiches begegnete überall den Webern und Hausmüttern, die ihr Türkiſches Garn nach dem Gewichte von den Kaufleuten ihrer Gegend erſtehen. Die Lausnitzer Weber entdeckten den Betrug, und fanden, daß die Griechen nach dem Färben ihr Garn noch mit Baumöl ſehr eingetränket hatten. Sie brachten ihre Klagen vor das Handelsgericht in Leipzig, und die Griechen wurden, wie billig, zum Erſatz der ehemals erlittenen Einbuße angehalten. Es ſtecket hierinn keine geringe Bevortheilung. Das Pfund Garn wird nach Beſchaffenheit der Feinheit $1\frac{1}{2}$ bis 2 Rthlr. bezahlet. Und eben ſo hoch bezahlet man auch das Pfund Oel in dem gefärbten Garne, welches ungemein viel Oel einzunehmen fähig iſt. Hausmüttern dienet dieſes zur Nachricht, damit ſie beym Nachwiegen ihrer Leinewand von den Webern nicht eben ſo getäuſchet werden. Sie müſſen daher die empfangene Leinewand mit warmen Waſſer ausziehen oder darinn ausſtoſſen laſſen, und ſie nach dem Trocknen erſt auf die Wageſchale bringen.

Bey dem immer unter uns ausgebreiteter werdenden Seidenbaue verſtehen ſich viele Hausmütter darauf, ihre Fleuretſeide ſelbſt zu ſpinnen, ſie zu färben, und daraus gemengtes Leinen zu Vorhängen, Bettdecken, Schnupftüchern und allerley Kleidungsſtücken ſich von den Leinwebern machen zu laſſen. Sie laſſen auch wohl von eben dieſen Webern die geſponnene Fleuretſeide, ohne ſie zum Einſchlag in Leinen oder Wollenzeug zu gebrauchen, ganz allein weben. Es iſt gar wenig Profit beym Verkaufe der rohen Fleuretſeide; vieler aber, wenn man ſie zu eigenem Gebrauche ſpinnt und zu den allerdauerhafteſten Zeugen verweben läßt; oder wie es auch geſchieht, Handſchuhe und Strümpfe davon ſtricket. Da die Zubereitung der Fleuretſeide noch nicht durchgängig bekannt iſt, ſo will ich ſie hier kürzlich berühren.

Man hat vier Arten Fleuretſeide. Die erſte iſt diejenige, die man in den Spinnhütten um die Cocons findet. Man muß ſie, nachdem ſie getrocknet worden, von allen Unreinigkeiten befreyen. Dieſe Art Fleuretſeide iſt die geringſte, ſie wird gut kartätſchet, auf dem Trittrade geſponnen, und zu groben Strümpfen verbrauchet. Meiſtens nimmt man ſie zu geſteppten Röcken, auch geſteppten Bettdecken, um ſich des Sommers, wenn die Federbetten zu heiß wären, damit ſtatt des Bettdeckes zuzudecken. Auch Mannsperſonen laſſen ihre Winterſchlafröcke damit ausſteppen, welche davon gleich einem Pelze wärmen. So findet man auch bey vielen Mannsperſonen mit ſolcher Seide ausgeſteppte Nachtcamiſöler oder Bruſttücher und Bauch- oder Bruſtküſſen, welche ſich ſämmtlich wegen ihrer Leichtigkeit, Wärmung und Dienlichkeit zur Geſundheit gar ſehr empfehlen.

Beym Abhaſpeln der Cocons wird eine zweyte Art Fleuretſeide von den Cocons abgezogen, wenn der

Haſpeler die reinen Fäden ſuchet, die er an der Haſpel legen will. Die Haſpeler thun am allerbeſten, wenn ſie die feinere Seide gleich in kleine Knöſpelein wickeln und ſie ſo ausſortiren. Es wird dieſe Seide recht weich geklopfet und darauf kartätſchet. Dieſe feinere Seide nun wird auf dem bekannten Schweizerrade zu einem ſo feinen Faden geſponnen, daß ſie ſo gar als Näheſeide gebraucht werden kann. Man kann aber vornehmlich dieſe feine Seide zum Einſchlag in verſchiedenen Zeugen, oder ſie allein verweben laſſen, wenn man ſie nicht etwa zu feinen Strümpfen und Handſchuhen verſtricken will. Von der gröbern Seide dieſer Art werden nur Strümpfe ſchlechterer Art verfertiget.

Man findet in den Spinnhütten viele löcherichte Cocons, die der Wurm unvollkommen gelaſſen und nicht gut zugeſponnen hat; auch von Würmern wohl gar durchgefreſſene, oder ſolche Cocons, die ſich beym Haſpeln nicht haben wollen abwinden laſſen. Alle dieſe Cocons werden in einem Zober mit Waſſer übergoſſen, zuſammengedrückt, oder getreten, und ſo lange ſtehen gelaſſen, bis ſie ſich mit den Fingern leicht auseinander ziehen laſſen; wozu etwa in heißen Sommertagen eine Woche erfodert wird. Im Winter können leicht 5 – 6 Wochen dazu nöthig ſeyn, und man muß ſie hierauf wohl ausſpülen, und ohne ſie von einander zu ziehen, trocknen. Hat man von dieſer Art nicht viel, ſo nimmt man zu jedem Pfunde ein Viertelpfund Seife, kochet ſie ein Paar Stunden damit, und machet ſie hiedurch zum Spinnen weich. Wenn ſie trocken ſind, thut man ſo viel als einige Hände voll in einen groben Sack von Leinewand, ſchlägt ſie eine halbe Stunde lang mit einem ſchweren ſo genannten Waſchholze, (einem breiten hölzernen Bläuel,) worauf ſie gerieben, geſponnen und zu Strümpfen oder verſchiedenen

denen Zeugen gebraucht wird. Das Kartätſchen kann man hiebey erſparen, und doch noch einmal ſo viel feine Seide, als beym Kartätſchen, daraus ziehen. Es pflegt dieſe Art Seide aber auf dem Trittrade geſponnen zu werden.

Die vierte Sorte Fleuretſeide iſt der inwendige Theil des Cocons, welcher gleich einem Häutlein nach dem Abhaſpeln übrig bleibt. Dieſe Reſte der Cocons müſſen alle Abend, wenn man aufhöret zu haſpeln, in das warme Waſſer des Keſſels, woraus man gehaſpelt, geſchüttet, und die Nacht über wohl zugedecket werden; damit ſich der Leim in den Häutlein wohl auflöſe; ſo kann man des Morgens mit einem dicken Stocke die Piepen herausſchütteln, alsdann trocknen, ſchlagen und kartätſchen laſſen. Da das Kartätſchen mühſam iſt, ſo vermeinen einige nicht viel zu verlieren, wenn ſie dieſe Reſte der Cocons, ohne ſich um die Zeit, oder Koſten des Kartätſchens zu bringen, wegwerfen. Die hiervon erhaltene Seide aber wird auf dem Trittrade geſponnen, und ſodann gleich vorhergehenden Sorten verbrauchet.

Was bey der geſtreiften Leinewand Nr. 5. in Anſehung der Täuſchereyen der Weber erinnert worden, ſolches hat hier bey der gemengten ebenfalls Statt; und der meiſte Profit davon findet ſich hiebey gleichfalls auf Seiten derjenigen, welche ſelbſt weben, oder in ihren Häuſern weben laſſen.

Da viele Hausmütter, beſonders auf dem Lande, von dieſer gemengten Leinewand zu Familienkleidungen ſo viel halten, und es noch Vornehmere auch thun würden, wenn ſie nicht ſo ſehr gemein wäre, und ſie darinn etwas Neues oder Seltenes haben könnten: ſo will ich ihnen noch hier eine Anleitung geben, wie ſie den wollenen Faden von gemiſchter Farbe bereiten ſollen, da ſie bisher nur dieſen Faden von einerley Far-

be,

be, nach gemeiner Weiſe, in ihrem gemengten Zeuge gehabt haben.

Man findet hievon die gründlichſte Anweiſung in der allgemeinen Haushaltungs- und Landwiſſenſchaft von einer ökonomiſchen Geſellſchaft in **England**, wo Tücher von gemiſchter Farbe viel getragen werden, wie ſolches nun auch bey uns ſeit einiger Zeit von Mannsperſonen ſehr geſchieht.

Da es bey dieſem Verfahren vorausgeſetzet wird, daß man gefärbte Wolle habe, ſo will ich nach Anweiſung obgedachter Oekonomen erſt das Färben der Wolle, wie ſolches mit wenigen Koſten geſchehen, und von jeder Hausmutter verrichtet werden könne, vorangehen laſſen.

Die Farben, welche die Hausmutter ihrer Wolle geben will, können auf eine kleine Anzahl geſetzt werden. Die ſchwarze, die **rothe**, die **blaue**, die **grüne** und **gelbe** Farbe ſind die fünf vornehmſten, und wenn ſie noch eine blaſſe **Purpurfarbe**, eine Aſchfarbe, und Haarfarbe dazu ſetzet, und daraus eine Miſchung macht, ſo wird ſie alle Verſchiedenheiten haben können, die ſie nur verlangt.

Um blau zu färben, zerſtoſſe man in einem Mörſer ein Pfund blauen Indigo, und vermiſche es mit zwey Gallonen Urin, ſetze es aufs Feuer, rühre es wohl zuſammen, und lege die Wolle hinein, wenn es mäßig heiß gemacht iſt. Man laſſe es eine Zeitlang ſtehen, alsdenn wird ſie eine ſtarke blaue Farbe haben.

Die Quantität der Farbeningredienzien muß nach der Quantität der Wolle abgemeſſen werden, und alle Wolle wird gefärbet, ehe ſie geſchmälzet wird.

Um ſchwarz zu färben, zerſtoße man zwey Pfund Galläpfel zu einem groben Pulver, ſchütte es in einen Topf in zwey Gallonen Flußwaſſer, lege ein Pfund gemeines Spangrün hinein, koche ſie wohl zu-

ſammen

ſammen auf, alsdenn wird der Liquor wie Dinte ausſehen. In dieſen lege man die Wolle, koche ſie auf, laſſe ſie kalt werden, nehme ſie heraus, und hänge ſie auf, daß ſie trockne.

Um roth zu färben, gieße man eine Quantität Flußwaſſer in ein großes irdenes Gefäß. Wenn das Waſſer ſiedend heiß iſt, thue man eine Hand voll Waizenkleye hinein, laſſe dieſes einige Minuten kochen, alsdenn gieße man es in einen Zober, und thue zweymal ſo viel kaltes Waſſer hinein. Man laſſe dieſes eine Woche lang ſtehen. Denn wäge man die Wolle, welche man roth färben will, und lege ſie in das Waſſer und die Kleye, und mit derſelben auf zehen Pfund Wolle, ein Pfund Alaun. Dieſe laſſe man eine Stunde lang zuſammenkochen; denn nehme man die Wolle heraus. Man zerſtoſſe ein Pfund Färberröthe, ſchütte es in das Kleywaſſer, und wenn es heiß iſt, und die Färberröthe ſich wohl vermiſchet hat, ſo lege man die Wolle hinein, und ziehe ſie mit der Hand wohl auseinander. Wenn der Liquor (die Brühe) ſo heiß iſt, daß man keine Hand darinnen leiden kann, ſo rühre man ihn mit einem Stock um; wenn ſie wohl gefärbt, nehme man ſie aus, und hänge ſie auf, daß ſie trockne.

Um gelb zu färben, koche man die Wolle in Alaunwaſſer, welches ſo ſtark iſt, wie es zu der blauen Farbe zuvor angegeben worden; denn nehme man ſie aus, und hänge ſie auf, daß ſie trockne. Man ſetze einen großen Topf mit Flußwaſſer (flieſſend Waſſer) aufs Feuer, und mit einer guten Quantität Färberwurz deren auch vorhin gedacht worden. Man lege die Wolle hinein, zerre ſie auseinander, damit ſie durchaus gefärbet werde, alsdenn wird ſie eine gute gelbe Farbe bekommen.

Um

Um grün zu färben, iſt das beſte Mittel, daß die Hausmutter ihre Wolle erſt blau färbe, wie bereits gelehret worden; wenn ſie in dieſer Farbe trocken geworden iſt, ſo ſetze ſie einen Topf voll Waſſer mit Färberwurz auf, und thue die blaue Farbe hinein. Sie wird alsdenn die Farbe annehmen wie die vorige, und natürlicher Weiſe grün werden, weil eine Miſchung von blau und gelb allemal grün machet.

Um blaſſes Purpurroth zu färben, bedienet man ſich gleicher Ingredienzien, als wenn man ſchwarz färben wollte, nur in geringerer Quantität, und auf einer etwas veränderten Art. Die ſchwarze Farbe iſt im Grunde nichts anders, als eine Purpurfarbe im Uebermaaß. Dieſes ſieht man aus Erfahrungen, die ſich leicht anſtellen laſſen. Die Ingredienzien, welche dieſe ſchwarze Farbe geben, machen Dinte, und ſie werden allezeit Purpur geben, wenn kleinere Quantitäten genommen werden. Wenn man Spangrün im Waſſer auflöſt, ſo wird der Liquor klar ſeyn. Alsdenn kochet man Galläpfel im Waſſer auf, wenn man etwas davon in das andre tröpfeln läßt, ſo wird eine purpurfarbige Wolke aufſteigen, und wenn man mehr dazu gießt, wird ſie immer dunkler werden, bis ſie endlich ſchwarz wird. Auf eben die Art kann dieſe Farbe, welche gemeiniglich ſchwarz färbt, auch dazu gebraucht werden, bloß Purpurroth zu färben. Man machet es alſo.

Man zerſtößt einige Galläpfel zu grobem Pulver, ſetzt ſie im Flußwaſſer zum Feuer, und wenn es heiß iſt, leget man die Wolle hinein. Man kochet ſie eine halbe Stunde, nimmt ſie denn heraus, und hängt ſie zum Trocknen auf. Die Farbe der Wolle wird kaum davon verändert ſeyn. Dann gießt man den Liquor klar von den Galläpfeln ab, und giebt eine kleinere Quantität Spangrün hinein, als angeſetzt iſt,

um ſchwarz zu färben. Der Liquor wird augenblicklich ſchwarz werden. Dann zieht man die Wolle eben durch denſelben, ſo wird ſie eine blaſſe Purpurfarbe bekommen. Wenn ſie noch nicht dunkel genug iſt, ſo leget man ſie wieder hinein; doch muß man Sorge tragen, daß ſie nicht gar zu dunkel werde.

Um Haarfarbe zu färben, ſetze man einen Topf mit ſtarkem Alaunwaſſer bey, koche die Wolle darinn, und nehme ſie denn heraus.

Alsdenn miſche man eine gute Quantität Ruß und Urin, und wenn ſie heiß ſind, gieße man ſie auf Wolle. Man laſſe es eine ziemliche Zeitlang ſtehen, dann nehme man die Wolle heraus, und laſſe ſie trocknen. Dieſes giebt eine ſehr gute und dauerhafte Farbe.

Um Aſchfarbe zu machen, mache man einen Liquor von eben der Art, wie zur blaſſen Purpurfarbe; aber anſtatt, daß man die Wolle nur in Galläpfel gekochet hinein giebt, nimmt man rothfärbendes Holz. Dieſes wird eine ſehr nette Aſchfarbe geben, woraus die rothe ſehr ſchön hervorſticht.

Hier ſind nun die Mittel, womit alle Grundfarben auf eine leichte und wohlfeile Art gemachet werden können. Aus dieſen einfachen Farben nun kann man der Wolle gemiſchte Farben geben. Die Färber bedienen ſich mühſamerer Methoden, auch koſtbarerer Ingredienzien; aber eine Hausmutter kann ſich an dieſen völlig begnügen.

Es wird alſo auch gerathen, daß man die Wolle überhaupt erſt färben ſoll, ehe ſie geſponnen wird, welches auch das Beſte iſt. Doch wer will, kann auch auf eben die Art in eben den Liquors das geſponnene Garn färben, oder auch das Tuch, wenn es ſchon gewebet iſt. Einige Umſtände können dieſes vielleicht zuweilen nothwendig machen, obgleich das andre beſſer iſt.

Von den Grundfarben nach obigem Unterrichte kann man nun ſelbſt verſchiedene Miſchungen machen, und dieſe thun beſſere Dienſte, als die einfachen Farben ſelbſt. Die Wolle muß hierzu allemal recht trocken ſeyn, ehe eine andere Operation mit derſelben vorgenommen wird. Nichts machet ſie aber in der Folge feiner, als die nöthige Abtheilung derſelben, indem man ihre Farben miſchet.

Soll die gefärbte und getrocknete Wolle in ihren Grundfarben verarbeitet werden, ſo geht man ſo mit derſelben um, als es ſonſt mit der weißen geſchieht. Man muß ſie ſchmälzen, auspflücken, und dergleichen. Wenn man die Wolle aber miſchen will, ſo muß das geſchehen, ehe man ſonſt damit etwas vornimmt.

Gemiſchte Farben können in zwey Theile abgetheilet werden; diejenigen, welche blos aus zweyen, und die, welche aus mehr Farben zuſammengeſetzet ſind.

Von der erſten Art ſind diejenigen die beſten, welche man aus der dunkelſten und hellſten Farbe miſchet; hingegen ſind diejenigen die ſchlechteſten, welche aus zwey dunkeln Farben gemiſchet werden.

Die Proportion in der Miſchung dieſer Farben kann unzählig abgeändert werden; doch iſt eine gewiſſe Proportion, welche überhaupt beſſer iſt, als alle andere; und daher verdient ſie als eine allgemeine Regel angeführt zu werden. Dieſe iſt, wenn man eine gehörige dunkle Farbe ausgeſuchet hat, ſo wäge man zwey Pfund von der dunkeln Wolle, und eins von der hellen, um ſie zu miſchen; und eben ſo verfährt man bey einer größern Quantität; da denn die helle Farbe nur ein Drittheil des Ganzen ausmachet. Wenn wir alſo annehmen, daß blau und roth die beyden Grundfarben ſeyn ſollen, wovon eine Miſchung gemachet, und die ganze Quantität funfzehn Pfund ausmachen

wird; ſo nimmt man zehn Pfund blaue, und fünf Pfund rothe Farbe, und ſo in allen andern Fällen.

Die Farben, die man auf dieſe Weiſe bekömmt, ſind nun vermiſchte Farben; nimmt man aber mehr Farben dazu, ſo heißt es ein **Miſchmaſch**, und man verfährt damit alſo. Man nehme an, daß man drey Farben zuſammen miſchen will; wenn eine davon dunkel, und zwey hell ſind, ſo nimmt man eine gleiche Quantität von jeder hellen Art, und zweymal ſo viel von der dunkeln. Wenn es hingegen ein Miſchmaſch von zwey dunkeln und einer hellen ſeyn ſoll, ſo nimmt man eine gleiche Quantität von beyden, und miſchet ſie wohl unter einander.

Wenn man die Wolle zu beyden Farben abgewogen hat, ſo muß man einen ſo genannten großen Bogen Royalpapier auf den Boden legen, und darauf eine dünne Lage von der dunkelſten Farbe ausbreiten, oder eine der dunkeln Farben; alsdenn wieder eine andere Lage, und ſo fort, bis die ganze Quantität Wolle, die man abgewogen hat, ausgebreitet iſt.

Alsdenn wird alle dieſe Wolle in eine dicke, harte, und feſte Rolle aufgewickelt. Man fängt mit dem einen Ende an, und wickelt immer das andere herum.

Ein Ende von dieſer Rolle wird alsdenn in einem Rahm feſt gemachet, oder eine Perſon leget ſich mit den Knien darauf, um zu verhüten, daß ſie ſich nicht wieder abwickle. Dann fängt man bey dem andern Ende an, und pflücket alle Wolle in kleine Stücken. Das Ausbreiten und Aufwinden der Wolle hat ihre verſchiedenen Farben ziemlich vermiſchet, das Pflücken aber vermiſchet ſie durchaus. Sie wird nun durchgehends eine Maſſe von gemiſchter Farbe machen, als wenn ſie aus drey, oder mehr Farben, gefärbet wäre.

Wenn dieſes geſchehen iſt, muß die Wolle noch einmal gekämmt und zuſammen gemiſchet werden,

und zwar durch ein Paar Kämme, die man in einer Form befeſtiget.

Hierdurch iſt nun die Miſchung vollkommen geworden, und giebt eine gleiche und einförmige Maſſe; und wenn noch Knoten oder Klumpen darinn ſind, ſo muß man ſie ſorgfältig abſondern.

Dieſes Kämmen muß genau ſo geſchehen, wie es mit der weißen Wolle gewöhnlich iſt. Und hernach muß ſie geſchmälzet, gepflücket, geſponnen und aufgewunden werden.

Auf dieſe Weiſe kann die Hausmutter ſo viel von der Arbeit der Wollenmacher, oder Färber verrichten, als ſie zu ihrem eigenen Nutzen brauchet.

Anmerkungen.

a) Obiger Unterricht vom Färben machet ſich ſeiner Kürze halber ſehr beliebt, und man kann nach ſelbigem Seide und Baumwolle, wie auch das Leinen, oder das Flächſengarn und Zwirn färben. Es befinden ſich in den Händen der Hausmütter, auf dem Lande vornehmlich, viele Farberecepte, die theils zu weitläuftig, theils koſtbarer, oder zu keiner beſtändigen Farbe dienen. Es finden ſich deren auch manche, welche alle Achtung verdienen, und die man, Weitläuftigkeit zu vermeiden, hier nicht beybringen will. Jede Hausmutter kann die ihrigen mit den Engländiſchen Vorſchriften vergleichen. Man hat einige derſelben ſelbſt verſuchet, und ſie bewährt gefunden.

b) In der Vorſchrift blau zu färben, und in der folgenden zur ſchwarzen Farbe, findet man Engliſch Maaß und Gewicht, nämlich Gallonen und Pfund, welche man nach hieſigem Maaße und Gewichte ſo ausgleichen kann. Eine Gallone enthält $4\frac{1}{4}$ Dresdner Kannen, oder $3\frac{2}{3}$ und 5 Par. Cub. Zolle Berliner Quart, alſo ſehr wenig über

drey und zwey Drittel Quart oder Maas. Ein Engländiſches Pfund oder averdupois hält vom Cölln. Gewicht an Aſſen 9438. Ein Berliner Pfund 9713; ein Dresdner aber 9691. Man hat dieſen Unterſchied hiemit bemerken wollen, woraus man in Anſehung des Pfundes erſieht, wieviel Aſſe man nach Berliner und Dresdner Gewichte noch davon thun müſſe, um dem Engländiſchen Gewichte gleich zu kommen. Nämlich das Berliner Pfund hat 275, und das Dresdner 253 Aſſe mehr als das Engländiſche.

c) Bey dem Rothfärber wird der Färberröthe gedacht. Dieſes iſt unſre ſo genannte deutſche Röthe oder Krapp, und die beym Gelb- und Grünfärben genannte Färberwurz, eben dieſe Röthe oder Krapp. Das bey der Aſchfarbe gedachte Färbeholz aber iſt das bekannte Braſilienholz, deſſen man ſich ſonſt vielfältig unter uns zum Rothfärben bedienet. Zu ſolchem Rothfärben aber erhält man von dieſem Holze zwar eine ſchöne rothe Farbe, welche unächt Carmoiſin genannt wird, allein ſie iſt unbeſtändig. Bey der Aſchfarbe aber thut dieſes Holz gute Dienſte.

d) Wenn Hausmütter die Farbenmiſchung in unzähligen Proportionen unternehmen können, ſo müſſen ſie jeden neuen Verſuch, wenn er nach der Miſchung ihnen gefallen hat, auch ſich genau angezeichnet haben: das heißt, ſie müſſen von jeder gefärbten Wolle das genaue Gewicht ſich angeſchrieben haben. Unterlaſſen ſie dieſes, ſo ſind ſie nicht im Stande, einen erſten gut ausgefallenen Verſuch nachzumachen, und die nämliche Farbenmiſchung herauszubringen. Die allerkleinſte Abweichung von der Proportion bringt immer eine neue und andre Miſchung hervor, und es iſt ſodann der Verſuch der erſten Miſchung, die in der

Folge ſo wohl gefiel, nicht beym zweyten Verſuche getroffen.

e) In der Vorſchrift zur Farbenmiſchung iſt enthalten, daß die gefärbte Wolle gekämmet, geſchmälzet, gepflücket und hierauf geſponnen werden ſolle. Damit nun der bisherige Unterricht nicht unvollkommen bleibe, ſo wird noch das Verfahren mit der weiſſen Wolle in England hinzugefüget, welches auch ſolchen Hausmüttern intereſſant seyn muß, die nur ihre geſponnene Wolle erſt färben, oder in die Farbe ſchicken wollen; wie nicht weniger die rechte Art zu verſtehen, wie die Wolle geſponnen werden muß.

f) Das erſte was mit der ungeſponnenen Wolle geſchehen muß, iſt dieſes: daß alle unreine Stücke, Knoten und Klumpen, von welcher Art ſie ſind, mit der Scheere auseinander gemacht und abgeſchnitten werden. Dieſe müſſen zu einem ſchlechten Gebrauch aufbehalten werden, und der Reſt muß, wenn er ſo gereiniget iſt, zwiſchen den Händen gebrochen, und ſorgfältig auseinander gezogen werden, damit nichts davon ineinander verwickelt bleibe.

g) Wenn die Wolle durchgängig ſo rein iſt, ſo iſt ſie zum Krempeln fertig. Wenn aber etwas davon weiß, und ein andrer Theil gefärbt ſeyn ſoll, ſo muß ſie dieſerhalb geſchieden werden. Die zu färbende muß in verſchiedene Bündel gemachet werden; jede beſonders, nachdem die Farbe ſeyn ſoll; und die gebräuchlichſte Art iſt, einen jeden Bündel in einen geſtrickten Beutel zu ſtecken, mit dem Gewichte dabey gemerket. So kann man die Wolle zu den Färber ſchicken, wenn man ſie nicht ſelbſt färben wollte oder könnte.

h) Die weiße Wolle, ſo wie ſie iſt, und die andre, wie ſie gefärbet iſt, müſſen auf gleiche

che Art bearbeitet werden. Es iſt aber das Kartätſchen, oder Kämmen, die erſte Arbeit, und die Abſicht deſſelben iſt, alle Theile gleich zu vermiſchen, die Wolle recht auseinander zu ſcheiden, und alle Knoten oder Klumpen zu entdecken und abzuſondern, die ſo klein geweſen ſind, daß ſie durch das Brechen mit den Händen nicht bemerket werden. Das Kämmen muß durch ein Paar Wollkämme geſchehen, die überall bekannt ſind. Die ganze Menge der Wolle aber muß durch und durch gekämmet oder gekartätſchet werden.

i) Auf das Kämmen folget das Schmälzen. Dieſes geſchieht mit Oel, und in England wird gemeiniglich das Rübſenöl gebrauchet. Die Wolle muß zu dieſem Zwecke eben, auf einem breiten und ebenem Bette, oder Lager, ausgeſtreuet, und das Rüböl mit der Hand ſorgfältig darauf geſprenget werden, bis genug iſt, ſie durchaus zu befeuchten. Alsdenn muß ſie durchgeknätet, und mit den Händen durchgearbeitet werden, damit ein jeder Drat derſelben befeuchtet werde. Die beſte Weiſe iſt, ſie ganz, entweder einmal oder öfterer umzukehren, wenn das Oel darauf geſprengt iſt; denn dieſes machet, daß es beſſer durchdringe. Jeder Theil muß das Seinige haben. Dieſes iſt wohl zu beobachten. Wenn man aber für dieſes ſorgt, ſo muß man auch auf die Menge des Oels ſehen, die man brauchet. Es wäre leicht die Wolle zu befeuchten, wenn man eine Menge Oel auf einmal darauf göße. Aber dadurch würde man ſie verderben. Die Kunſt beſteht darinn, daß alle Theile befeuchtet werden, und doch keiner zu ſtark. Dieſes iſt die Urſache, warum das Oel ſanft aufgeſprenget, und die Wolle unter dem Aufſprengen oft umgekehret werden muß.

Und

Und hierinn beſteht die rechte Kunſt, die Wolle zu ſchmälzen, ſo wie es ſeyn ſollte. Es iſt von großen Folgen, die Wolle wohl mit wenig Oel durchzufeuchten; denn darinn beſteht die Vollkommenheit des Gewebes. Wenn man zu viel nimmt, ſo wird der Drat nicht ziehen, ſondern zu lauter kleinen Stücken werden. Man kann ſich von der rechten Bearbeitung nicht beſſer verſichern, als wenn man die Wolle unter derſelben beſieht. Wenn die Wolle geſchmälzet iſt, ſo iſt ſie zum Spinnen fertig. Daher iſt nichts ſo gut, als ein Rad bey der Hand zu haben, und ſie von Zeit zu Zeit zu probiren. Zuerſt muß ein wenig Oel übergeſprengt, und alsdenn die Wolle auf dem Rade probiret werden. Wenn die Fäden trocken ſind und brechen, ſo muß man ein wenig Oel dazu thun. Hieraus entſteht denn der Nutzen, daß ſie feucht und weich wird und zuſammenhängt. Dieſes trifft ſehr wohl ein, wenn eine geringe Quantität Oel mit der Maſſe vermiſchet wird. Nimmt man zuviel, und vermengt es auf eine unachtſame Art mit der Wolle, ſo giebt es eine ganz entgegengeſetzte Wirkung, und die Wolle zerfällt in Stücken. Wenn aber, wie zuvor geſaget worden, die Wolle beym Probiren gute Fäden zieht und zuſammenhält, ſo iſt die Quantität des Oels völlig richtig. Durch Gewohnheit können endlich Augen und Hände davon urtheilen, aber es iſt keine Art gewiſſer und ſicherer als dieſer Verſuch. Ueberhaupt erfodert die Wolle etwas weniger, als den dritten Theil ihres eigenen Gewichts, an Oel. Damit alſo diejenigen, die zu dieſer Verrichtung nicht gewöhnet ſind, auf einen gewiſſen Grund bauen können, ſo müſſen ſie zuerſt die Wolle wägen,

und zu jeden drey Pfunden etwa eine Pinte Oel thun. Sie können zuerſt nur zwey Drittel gebrauchen, und alsdenn die Wolle auf dem Rade probiren, ob ſie gut ſey; wo nicht, ſo müſſen ſie etwas mehr hinzu thun, aber ſehr ſorgfältig, und mit großer Behutſamkeit. Wird aber das Oel gemeiniglich zu dieſem Endzweck gebrauchet, ſo muß man wiſſen, daß eine jede fette Materie, und überhaupt alle Arten von Oel dazu hinlänglich ſind. Man hat geſehen, daß anderes gemeines Oel gebrauchet worden, wo kein Rüböl zu haben war. Und manche gute Hausfrau hat zu eben dem Zweck Schweineſpeck gebrauchet. Aber das Oel vermiſchet ſich leichter und ſtärker mit allen Theilen der Wolle. Wenn man Schweineſchmalz, oder ſonſt eine fette Materie, ſtatt des Oels nimmt, (in der kalten Jahreszeit iſt dieſes doch weniger gut) ſo muß ſie geſchmolzen und ſorgfältig übergeſprengt werden, da ſie noch flüſſig iſt, und durch das Umkehren und ſanfte Bearbeiten mit den Händen wohl vermiſchet werden.

k) Nach dem Schmälzen könnte nun wohl die Wolle zur Noth geſponnen werden; aber es iſt beſſer ſie vorher noch zu pflücken. Dieſes iſt eine Art von Kämmen, und machet die Wolle weich und fein, und zu allen Arbeiten der Hausmutter geſchickt. Die eigentliche Methode des Pflückens iſt dieſe. Wenn die Wolle durch und durch mit Oel beſprengt iſt, und ſie auf dem Rade in einen Drat ziehen läßt, ſo muß ſie wohl mit den Händen durchgearbeitet, und alsdenn, wie vorher, ausgebreitet werden. Es werden ein Paar langzähnigte Kämme fertig gehalten, und die Wolle darinn wohl kartätſchet, oder gekämmet; indem man

man ſie vollkommen fein zieht, und alles Knotigte, Verwickelte, und Unebene heraus nimmt. Dasjenige, was auf dieſe Weiſe getrennt wird, nennt man das Ausgepflückte, von dem Namen der Arbeit; und dieſes muß zu andern Arbeiten aufbehalten werden. Es muß nicht mit dem erſten Abfalle vermiſchet werden; weil es um ſo viel feiner iſt, als dieſes, da es ſo vielmal bearbeitet worden.

l) Beym Spinnen der Wolle iſt zu merken, welchergeſtalt es einen großen Unterſchied unter der Wolle von einer, und unter der von der andern Schur giebt, daß ſie ſich nicht gleich fein ſpinnen läßt. Man muß keine Gewalt brauchen, denn ſonſt wird ſie nicht gerathen. Wenn jemand verſuchen wollte, die rauhe Wolle zu einem feinen Drat (Faden) zu zwingen, ſo würde ſie doch bey dem Verweben nicht gelingen. Die Sachen müſſen genommen werden, wie ſie ſind, und wenn die Wolle gut vom Rade läuft, ſo wie es gemeiniglich geſchieht, ſo iſt es gewiß, daß ſie auch zu allem folgenden Gebrauche gut ſey. Wenn alſo die Wolle von einer rauhern Art iſt, muß ſie nicht zu einem feinen Drat gezogen werden. Wenn ſie zum Tuchmachen ſeyn ſollte, ſo würde ſie in der Walke nicht ſtark genug ſeyn. Sie würde in Stücken zerreißen, oder vorher ſchon ſich nicht gut weben laſſen. Das Zeug wird gar nicht ſtark ausfallen, und wenig Dienſte thun. Auf eben die Art, wenn jemand die feinere Wolle in einen groben Drat ſpinnen wollte, welches wider ihre natürliche Beſchaffenheit wäre, ſo würde es zu ihrem Schaden gereichen. In dieſem Falle muß die gar zu große Dicke des Drats wegfallen, oder der Zeug wird rauh.

m) Es können zwey Arten von Drat geſponnen werden, und das ſollte beym Tuchweben immer ſeyn. Der Zettel (Aufzug, Werft oder Kette) muß feſt, rund, hart gedreht, ſtark und eben geſponnen ſeyn; der Eintrag kann loſer und offener geſponnen und nur halb gedrehet werden. Beym Tuchweben muß der Drat des Zettels durch und durch laufen, und das Reiben und Stoßen des Weberbaums aushalten. Der Eintrag hingegen darf nicht ſehr ſtark, und eben ſeyn, weil er nur den Zettel durchkreuzt, ohne Gewalt zu leiden, und ſehr geſpannt zu werden. Wenn alſo der Eintrag loſer und weicher iſt, ſo iſt er zu ſeinem Zweck mehr geſchickt. Er machet das Gewebe dichter und ebener, und der Zettel hat alle nöthige Stärke, um es zuſammen zu halten. Der Nutzen des Eintrages iſt, alles einzufaſſen und zu verbinden, und dieſes wird in Anſehung des Tuches durch die Walkmühle zur Vollkommenheit gebracht. Manche Hausfrau denket, ſie mache es nimmer gut, wenn ſie nicht einen Drat ſo hart machet wie den andern. Aber je loſer der Eintragsdrat iſt, je leichter iſt es, ihn zu weben, und je weniger darf gewalket werden. Dieſes iſt ein wichtiger Artikel in der Tuchweberey, welcher auf einer langen Erfahrung gegründet iſt. Der Zettel allein iſt der Drat, worauf die Stärke des Tuchs beruhet. Iſt der Eintrag feſt, ſo machet er, daß das Tuch ſich reibet und abnutzet. Hingegen, wenn man den Eintragsfaden offen und loſe ſpinnt, ſo giebt dieſes eine ſanfte Biegſamkeit, welche alles Abnutzen und Zerreißen verhindert. In dieſer Abſicht thun es die Franzöſiſchen Tücher wegen ihrer Biegſamkeit und leichten Gewebes vielen Engländiſchen Tüchern zuvor, da ſie

ſonſt

ſonſt in vielen Umſtänden weit ſchlechter als die Engländiſchen ſind. Die Franzöſiſchen Spinnerinnen machen den Eintragsfaden ſo loſe, daß es ſchwer iſt, ihn zu verarbeiten. Die Folge aber iſt, daß ein wenig Walken das Tuch in einen Körper bringt, und wenn es fertig iſt, ſo ſanft biegſam und bequem zum Tragen machet. Wenn man dergleichen Tuch anſieht und fühlet, ſo ſollte man glauben, daß es wenig Dienſte thäte. Aber die Erfahrung lehret das Gegentheil. Es zerreißt nicht, und weil der Eintragsfaden loſe iſt, und hin und wieder hervor ſteht, ſo hindert er, daß es nicht kahl und abgenußt werde. Die feſten Engländiſchen Tücher hingegen werden an den Säumen ſehr oft kahl, jene aber niemals, weil ſie nicht ſo feſt ſind. Sie ſind beſſer für Leute vom Stande, als für den Arbeitsmann. Und dieſes wird dem Landmanne empfohlen, wenn er Tücher für ſeine eigene Familie machet. Er wird von Tüchern dieſer Art mehr Vortheil haben, als von ſolchen, die aus einem ſteifen und harten Eintragsfaden gewebet ſind.

n) Iſt es nun die beſte Art, die Wolle zum Tuchweben in zwo Arten zu ſpinnen, ſo muß man die vom Haspel kommende Wolle in Knäuel, oder runde Bündel aufwinden, und zwar eine jede auf einen verſchiedenen Knäuel; nämlich die zum Zettel beſonders, und die zum Eintragsfaden gleichfalls. In dieſem Zuſtande iſt ſie zum Weben fertig.

o) Von dem Weberſtuhl kömmt das eigentlich ſo genannte Tuch in die Walkmühle. Wenn es in zwey Arten wohl geſponnen, ſo muß es nicht mehr gewalket werden, als nöthig iſt. Von dem Walker aber kömmt es zum Scheerer. Dieſer muß

es

es genug werfen und nur ſo ſtark ſcheeren als es die Nothdurft erfodert. Wenn das Tuch zu rauh gelaſſen wird, ſo wird es ſich nicht rein tragen, und wenn es zu ſtark beſchoren wird, wird es bald kahl werden.

p) Habe ich nun die ganze Behandlung der Wolle zum Tuchweben hier beygebracht, ſo ſieht man daraus, daß in England, welches durch die Wolle, oder die Manufacturen davon, ſo groß und reich geworden iſt, zu deſſen Andenken ſo gar die Parlamentsglieder im Parlamente auf Wollſäcken ſitzen, die Hausmütter zur Bekleidung ihrer Familien Wolle ſpinnen und davon ihr Tuch weben laſſen. Unſre Deutſchen Hausmütter ſind in dem vorhergehenden Kapitel ermuntert worden, Leinewand in ihren eigenen Häuſern zu weben, oder weben zu laſſen. Möchten ſie das Leineweben nun mit dem Tuchweben (wer Leinewand webet, kann auch leicht Tuch weben) verbinden, und ihre Häuſer mit Sommer- und Wintertracht verſorgen! Die meiſte Kunſt beſteht aber in guter Wollſpinnerey und Bereitung der Wolle hiezu. Der mitgetheilte Unterricht weiſt die beſten Handgriffe dazu an. Es iſt gar nichts Entehrendes, ja ſo gar Pflicht, wenn es an anderm Erwerbe fehlet, ſich und die ſeinigen mit der einträglichſten Handarbeit durchzuhelfen. Gewiſſen Hausmüttern, oder Töchtern, auch im Mittelſtande aus dem Weben Unanſtändigkeit machen zu wollen, iſt eine Folge nicht genugſamer Ueberlegung. Der berühmte Herr Generalſuperintendent Jacobi giebt in ſeiner Paſtoraltheologie S. 393 einem Prediger, der eine ſchlechte Pfarre hat, den Rath, daß er, ſeine Frau und Kinder, ſelber mitarbeiten. Es fehlet ſo viel, ſaget er, daß dieſes einem

ſonſt

ſonſt verſtändigem, erbaulichen und beliebten Prediger zur Schande gereiche, daß ich Männer von dieſer Art gekannt, die in einem ſolchen Anſehen geſtanden, daß Hohe, Miniſter und Generale, ſie ihrer Gnade und Umganges gewürdiget haben. Der Verfaſſer der Collecten für Prediger ſonderlich auf dem Lande urtheilet hierüber ſo. Aber wie reimt ſich das Arbeiten der Geiſtlichen mit dem heutigen ſo genannten Wohlſtande? Freylich nicht allzu wohl! Denn man urtheilet von dem Anſtändigen und Unanſtändigen jetzt anders, als vor 17 und 18 Jahrhunderten. Allein ob die heutige Welt beſſer und richtiger als die alte, urtheile, bedarf noch einer großen Unterſuchung. Ich glaube immer, daß man in dieſem Stücke dem Alterthum den Vorzug werde laſſen müſſen. Denn ſein Decorum hatte mehr natürliche Einfalt und mehr Uebereinſtimmung mit dem Geſetze der Natur und Offenbarung als unſer Zeitalter, und alſo auch etwas beſſers, als einen vereitelten, und nach falſchen Grundſätzen beſtimmten Geſchmack, zum Grunde. — Man deute dieſes nun auf den Rath, daß das Weben der Leinewand und des Tuches unter Perſonen des Mittelſtandes keine Seltenheit künftig ſeyn möge; da es ja ökonomiſch richtig iſt, daß das Weben mehr als das Spinnen einbringe. So wenig das Spinnen des Flachſes und der Wolle ſchändet, ſo wenig muß das noch einträglichere Weben beyderley Landesproduckte entehren.

7) Gemodelte Leinewand.

Es wird dieſes Leinen der glatten Leinewand entgegen geſetzet, und iſt entweder ganz weiß, oder weiß und gefärbet zugleich.

Zwillig

Zwillig, oder Drell, iſt die gemeinſte Art, wovon ſich die Bauersleute auch viel zu Tiſchtüchern, Bettzügen, Handtüchern u. ſ. f. bereiten laſſen, da man auch ſo gar von klein werkenem Garne darzu nimmt.

In den Häuſern des Mittelſtandes wird auf Zwillig gar ſehr gehalten, um davon Bettgeräthe ſo wohl, als Tiſchzeug und Handtücher zu haben.

Es wird aber der Zwillig zum alltäglichen Tiſchzeuge in vielen Häuſern nur aus groben flächſenem Garne, zu Bettzügen aber und dem beſten Tiſchzeuge, aus feinerem Garne verfertiget.

Da der Zwillig ein erhaben übergeſchlagenes, aus allerhand zierlichen Muſtern beſtehendes, Gewebe iſt, ſo müſſen ſich die Hausmütter die modernſten und zierlichſten Muſter bekannt machen, um vornehmlich eine Anzahl guter Tiſchgedecke davon im Vorrath zu haben. Denn man muß nicht blos auf den Abſtand einer Wäſche bis zur andern mit dem Tiſchgedecke rechnen, ſondern auch noch überdem haben, weil doch bey dem Zuſpruch guter Freunde weißes Gedeck auch an Wochentagen ſeyn muß. Geſetzt nun, es ſey eingeführet, daß im Jahre nur viermal gewaſchen würde, ſo bedürfte man, um nur alle Sonntage neu zu decken, ſchon an 16 Gedecke; und je weiter man mit dem Leinen von einer Wäſche zur andern im Jahre kommen kann, deſto mehr Zeit und Koſten ſparet man, je weniger oft im Jahre gewaſchen werden muß. In einer wohlbeſtellten Haushaltung ſoll wenigſtens nur viermal des Jahres gewaſchen werden, das heißt etwa alle 14 Wochen. Hierzu gehören nun völlig 16 Gedecke. Wenn 14 Gedecke in der Wäſche ſind, ſo muß man wenigſtens noch 2 Gedecke übrig haben, da eines währender Wäſche auf dem Tiſche, und noch eines in Reſerve ſeyn muß, indem man zu Zeiten nicht gleich zum Trocknen, Mandeln oder Rollen und Plätten kommen kann.

Man müßte aber hie neben auch noch auf Gaſtgedecke, oder ſolche rechnen, welche für Gäſte aufgedecket werden. Wollte man nun für dieſe noch 8 Gedecke annehmen, ſo würden an die 24 Tiſchgedecke wenigſtens in einem guten Hauſe ſeyn müſſen. Man kennt Hausmütter auch aus der untern Klaſſe des Mittelſtandes, die mehr als 40 feines Tiſchgedeck, und ſolches, als ein Geſpinnſt eigener Hände vorzeigen.

Ein Tiſchgedeck beſteht aus einem Tiſch- oder Tafeltuche, und einer gewiſſen Anzahl von Servietten gleichen Muſters. In hieſigen Landen iſt die ordinaire aber auch zugleich wenigſte Zahl der Servietten eines Gedecks, ein Dutzend. Hat man mehr Tiſchgenoſſen im Hauſe, oder zu Zeiten mehr Tiſchgäſte, ſo ſteigt die Anzahl ſolcher zu einem Gedeck gehörigen Servietten, bis auf 20. 24. 30. Stück, und nach Erfordern, wohl darüber. Es nimmt ſich aber eine auf Leinen haltende Hausmutter ſehr in Acht, ein Tiſchgedeck durch Servietten eines andern Muſters und ungleichen Maaßes zu verunſtalten. So ward Arnibalda von einer loſen Critippa ſehr durchgezogen. S. 1. B. d. H. M. S. 432. Letztere ſagte der erſtern unter Augen, und dazu in ihrem eigenen Hauſe, wo große Geſellſchaft war, ſie habe kein recht completes Tiſchgedeck ihrem Stande gemäß, und die zum Tiſchtuche und den andern Servietten unter einander nicht gleiche Muſter gäben den Beweis, daß das Gedeck zuſammen getrödelt ſey. Aufmerkſame Hausmütter gehen daher in ihrer Genauigkeit über dieſen Punct ſo weit, daß ſie zu einem Gedecke immer eine übercomplete Serviette halten; damit, wenn durch einen Zufall etwa eine Serviette verlohren gienge, ſolches doch nicht unvollzählig, und durch eine Serviette verſchiedenen Muſters dürfe erſetzet werden. Dieſes iſt aber nur zu verſtehen von ſolchen, die im Leinen eben nicht

ſtark ſind, und ihre nicht allzuviele Gedecke, alle aber von verſchiedenen Muſtern haben. Wo aber viele Gedecke, und unter ſolchen mehrere gleichen Muſters ſind, da hält man eben nicht auf übercomplete Servietten, weil man den Abgang des einen und andern Stückes ſo dann aus einem andern Gedecke gleichen Muſters erſetzet.

Wie lang ein Tiſchtuch ſeyn, oder wie viel Ellen es enthalten müſſe, darüber läßt ſich, wie bey den Servietten, nicht das Genaueſte angeben. Um aber doch einen ohngefähren Maasſtab anzugeben, ſo würde man zu einem Tiſchgedecke auf acht Perſonen das Tiſchtuch von $3\frac{1}{2}$ Berliner Ellenlänge haben müſſen. Und da der Zwillig in hieſiger Provinz, wie die Leinewand, $\frac{5}{4}$ Elle breit iſt, und alſo 7 Ellenlänge ſeyn müſſen, um davon zwey Blätter zuſammen zu nähen; ſo entſtehet hieraus genugſame Breite und Länge für ein Tiſchtuch, nach Berliner Maas gerechnet. In dieſer Proportion kann man nun längere Tiſchtücher aus dem Zwillig zuſchneiden und nähen, um, nach der Zahl mehrerer Tiſchgenoſſen, größere oder längere Tiſchtücher zu haben.

Die Servietten von feinem Zwillig und Damaſt läßt man ſo weben, daß ſie $1\frac{1}{2}$ Ellen Länge, und $\frac{5}{4}$ Elle in die Breite haben. Ordinaire geringere zum gemeinen Gebrauch aber halten nur die Länge von fünf Viertel und einem Sechzehentheil Berliner Elle, oder wohl gar nur $\frac{5}{4}$, die Breite aber $\frac{5}{4}$ Elle. Dieſe letztere Art Servietten ſind nur von ſo genanntem granndeu Flächſengarn, oder Mittelgarn. In einigen Häuſern iſt das Garn dazu ſo gar nur fein Werkengarn, und haben ſodann etwas weniger als $\frac{5}{4}$ Ellen Länge. Die Breite aber immer von $\frac{5}{4}$ Ellen, es wäre dann, daß man ſolche Servietten für Kinder kürzer und weniger breit eigends machen ließe. In guten Häuſern

giebt

giebt man aber auch den Kindern keine ſo kleinen Servietten, ſondern große von der mittlern Art, damit der ganze Leib, von oben bis unten, und hinterwärts gleichfalls beleget ſey, und ihr Anzug durch ſolche Servietten über und über reinlich bleibe, da die Kinder mit ihren Händen gemeiniglich unruhig ſind, und ſich bald hie bald da die Kleidung beſchmutzen können.

Der Leinendamaſt kann nicht von den Leinewebern gemachet werden, und man hat eigene Damaſtweber, welchen man feines Garn nach dem Gewichte überliefert, und das Gewebe darnach wieder in Empfang nimmt. Was wegen der Größe der Servietten von Zwillig iſt geſaget worden, wird auch hier beobachtet. Die Tafeltücher von Damaſt aber läßt man hier zu Lande gemeiniglich 18 Ellen lang, und 3 Ellen breit, Berliner Maaßes, machen, daß alſo dieſer Damaſt zu Tafeltüchern, wie der Zwillig, nicht in der Mitte zuſammen genähet wird, und daher ohne Nath iſt.

Uebrigens läßt man auch zu Bettzügen ſo wohl Zwillig als Damaſt machen, und zwar ſo wohl ganz weiß als ganz gefärbet oder nur zum Theil gefärbet; z. E. auf rothem oder blauen Grunde weiße Figuren, oder umgekehrt u. ſ. f.

In Anſehung der Muſter halten ſich die Zwillig- und Damaſtweber eigene Muſterbücher, aus denen ſich ihre Kunden die gefälligen ausleſen können. Geſchickte Weber müſſen jedes ihnen vorgelegte Muſter nachmachen können. Wenn ſie daher ein verlangtes Muſter in ihren Büchern noch nicht haben, ſo muß man ihnen dazu eine Serviette zur Nachrichtung einhändigen; dergleichen ſich Hausmütter gemeiniglich von ihren Freundinnen zu entlehnen pflegen, wenn ſie das Muſter noch nicht haben, und ſolches nachmachen laſſen wollen.

Was zuvor aber von der Größe der Servietten und Tiſchtücher nach hieſigem Landesgebrauche angegeben worden, iſt eben nicht als eine genaueſte Regel für alle andre Länder anzunehmen. So findet man z. B. in dem Leipz. Intell. Bl. 1774. S. 294. das Maas ſo angegeben. Die Tiſchwäſche, heißt es, wird gemeiniglich ſo gewirket, wie groß Servietten und Tiſchtuch ſeyn ſollen, und zwar bey ganz guten Servietten hält man dafür, daß ſie die gehörige Größe haben, wenn ſie 2 Ellen lang $\frac{7}{4}$ breit ſind. Die ordinairen $\frac{7}{4}$ lang, $\frac{5}{4}$ breit. Die Servietten in die Schüſſeln zum Anrichten, 5 bis 6 Viertel breit.

Auftrageſervietten können ſchmal ſeyn, aber $\frac{6}{4}$ lang, Wiſchſervietten $\frac{5}{4}$ breit, $\frac{6}{4}$ lang.

Die Tiſchtücher auf lange Tiſche, rechnete man ſonſt in der Proportion wie von 4 zu 6 bey einem mittelmäßigen Tiſche; bey einem kleinern $3\frac{1}{2}$ Elle breit, 5 Ellen lang. Auf die runden Tiſche, ſo jetzund mode, wären die viereckichte Tücher am beſten, wenn man den Diameter des Tiſches nähme, und gäbe auf jeder Seite $\frac{3}{4}$ oder 1 Elle zu. Hiebey iſt aber ohne Zweifel die Leipziger Elle zu verſtehen, welche bekanntermaaßen kürzer als die Berliner iſt.

Endlich iſt noch zu wiſſen, daß man ſich bey der gemodelten Leinewand am meiſten, für Betrügereyen des Webers in Acht zu nehmen habe. Dieſer kann das Garn verwechſeln; die Leinewand ſo ſtark ſchlichten, daß ſie dem erſten Anſehen nach dichte und feſte gewebet ſcheinet; das verdungene Tiſchzeug bey der Ablieferung erſt noch im Preiſe überſetzen, unter dem Vorwande, das aufgegebene Muſter ſey zu ſchwer geweſen, weil die Kunden doch gemeiniglich nicht die Muſterarbeit taxiren können; bey zugewogenem Garne und gegenzuwiegender Leinewand dieſe ſchwer machen, da er vermittelſt eines großen Keſſels mit recht heißem

Waſſer

Waſſer unter die Leinewand, wenn ſie noch auf dem Geſtelle iſt, ſetzet, und alſo den naſſen Brodem im Aufwickeln der Leinewand ſein gemach in dieſelbe einziehen läßt, wodurch denn die mit Waſſer und Mehl gefertigte Schlichte, womit das Garn beym Weben beſtrichen worden, aufs neue angefeuchtet und gar merklich ſchwerer gemacht wird.

Hiewieder kann man ſich nun nicht anders ſichern, als 1) dem Weber nur Garn von einerley Händen zu geben, damit ſelbiger die Vertauſchung des guten mit ſchlechtern nicht verbergen oder entſchuldigen könne. 2) Von dem zum Verweben fortgegebenen Garne eine Strehne oder Fitze zurückzubehalten, um das Gewebe den Fäden nach zu vergleichen, und hiemit den Streit zu endigen. 3) Den Zwillig oder Damaſt zu waſchen, um zu ſehen, wenn die Schlichte heraus iſt, ob man nicht mit zu loſem Zeuge betrogen werde. 4) Nach dem Trocknen des Zeuges das Wägen vorzunehmen, damit das betrügliche Wiederanfeuchten deſſelben mit dem Brodem des heißen Waſſers unnütze gemacht werde.

Dreyzehntes Kapitel.

Das Bleichen.

Das Bleichen der Leinewand wird nach dem Unterſchied der Länder ſehr verſchiedentlich betrieben. Ich will eben ſo, als es mit dem Flachsbaue geſchehen, erſt das Bleichen, wie es in dieſen Gegenden gebräuchlich iſt, beſchreiben; ſodann aber die Bleicharten einiger auswärtiger Länder hinzuthun.

1) Die Bleichart hieſiger Gegenden.

Bevor die Leinewand auf die Bleiche kömmt, muß ſie theils beſäumet, theils beſtochen werden, damit ſie an den Seiten feſter, und wider ein etwaniges Einreißen geſichert werde, welches beſonders denn geſchehen könnte, wenn der Wind darunter greift, und ſie in die Höhe hebt.

Die feine Leinewand wird beſäumet, oder ein Saum ringsherum nach gewöhnlicher Art genähet, weil ſie leichter einreißen kann als die grobe. Dieſe wird aber nur beſtochen, das heißt, es wird der Rand derſelben in der Breite eines gewöhnlichen Saums nur einmal umgelegt, und ſodann mit weitläuftigen Stichen umher genähet.

Um die Leinewand wider den Wind gerade und feſt liegend zu machen, müſſen in gehöriger Weite Bänder angenähet werden, deren Schleifen an eben ſo vielen hölzernen, mit Knöpfen oberwärts verſehenen und in die Erde eingeſchlagenen, Pflöcken eingehänget und damit zugleich ſtraff angezogen werden.

Da beyde Enden der Leinewand als die Haupttheile anzuſehen ſind, welche am meiſten vom Winde auszuſtehen haben, ſo pflegen einige Hausmütter an denſelben, wenn es Damaſt, feiner Zwillig, oder ſehr feine Leinewand iſt, eine Spanne breit grobe Leinewand, und an dieſer erſt die Binden anzunähen, um das beſorgliche Einreißen hieſelbſt hauptſächlich zu verhüten.

Man hat die Bleichplätze nicht überall nach ſeiner Willkühr zu wählen, und muß ſie nehmen, wo man ſie bey dem nächſten beſten Waſſer haben kann. Wo es ſich aber will thun laſſen, iſt es beſſer, wenn die Leinewand beym Bleichen nicht auf dem feuchten Graſe, ſondern auf dürrem Sande liegt. Dieſes dienet

zur

zur mehrern Dauerhaftigkeit derſelben. Muß man aber auf grünem Raſen bleichen, ſo muß man ſich langer Pflocke bedienen, daß ein Raum zwiſchen der Leinewand und dem Graſe gelaſſen werde. Und ſodann iſt es am beſten, wenn die Leinewand mittelſt der auf einer Seite höher ſtehenden Pflöcke eine ſchiefe Lage gegen die Sonne hat, und eine kleine Anhöhe, mittelſt der einen höher gerichteten Seite, vorſtellet. Dieſe ſchiefe Richtung der Leinewand dienet dazu, daß die Sonne beſſer einwirket, und das Waſſer geſchwinder auszieht, die Leinewand alſo geſchwinder weiß wird.

Weiches Waſſer iſt das beſte zum Bleichen. Kann man es nicht aus Bächen oder Flüſſen durch Leitungen auf den Bleichplatz bringen, ſo muß man ſtillſtehendes und vom Regen zuſammengelaufenes Waſſer in Gräben oder Vertiefungen ſich ſammeln laſſen, und es allemal hartem Brunnenwaſſer vorziehen, welches die Zeit des Bleichens zu ſehr verlängert, und doch nicht die weißeſte Leinewand verſchafft.

Soll nun die Leinewand ausgeleget werden, ſo leget man ſie in große Zober, oder ſo genannte Waſchtienen, gießt kaltes Waſſer darauf, daß es überſteht, und läßt die Leinewand eine Nacht hindurch darinn weichen, welches dazu dienet, daß theils die Schlichte losgezogen werde, wenn ſie nicht ſchon zuvor herausgebracht worden; theils die Leinewand geſchickt werde, das Waſſer auf der Bleiche anzunehmen, welches nun darauf geſprenget wird.

Der Anfang der Bleiche geſchieht meiſtens ſchon in der Mitte des Aprils, wenn nämlich ſelbiger ſchon Wärme und Sonnenſchein hat; aufs ſpäteſte zu Anfang des Maymonaths, da man wahrgenommen hat, daß das frühe Bleichen im Jahre in wenigerer Zeit, als das ſpätere, vollendet werden kann. Der natürliche Kalender giebt dem geringen Landvolke faſt im-

mer die Anweiſung, daß die Leinewand zur Zeit der Baumblüthe auf der Bleiche liegen müſſe.

Wenn die Leinewand nach ihrem erſten Auslegen etwa acht Tage gelegen hat, ſo kömmt ſie zum erſtenmal in die Bäuche, die auf provinzialiſch auch Büke heißt. Man richtet ſich hiemit gefliſſentlich ſo ein, daß die Leinewand des Sonnabends gegen Abend in die Bäuche komme, und darinn bis am folgenden Montag früh liegen bleibe, da ſie wieder herausgenommen, und wieder auf dem Bleichplatze ausgeleget wird.

Zum Bäuchen bedienet man ſich einer großen Waſchtiene, in welcher die Leinewand fein ordentlich, wie ſolches mit dem ſchwarzen Zeuge bey der Wäſche geſchieht, eingeleget, ein grobes leinen Laaken, oder Tuch, darüber gebunden, gute gemeine Holzaſche hierauf geſchüttet; über dieſe aber gekochtes heißes Waſſer aufgegoſſen wird, daß ſich die Lauge davon ins Gefäß zur Leinewand hineinziehen muß.

Dieſes jetzt beſchriebene Bäuchen wird alle acht Tage und ſo lange wiederholet, bis die Leinewand weiß genung geworden, welches zuweilen an die viermal geſchehen kann, wenn etwa das Bleichen an die vier Wochen lang, und zwar aus Mangel genugſamen Sonnenſcheins, währen ſollte. Immittelſt bringen auch die Bauerweiber hie herum, deren jegliche an die 50 – 100 Ellen wohl jährlich verkaufen kann, ihre Leinewand zur höchſten Weiße, wie es nur in den berühmteſten ausländiſchen Bleichen gewünſcht werden mag, und es fehlet, der feinen nämlich, nichts weiter als der Glanz, welchen man ihr durch beſondre Apretur leicht geben könnte.

Hat aber endlich die Leinewand nach der letzten Bäuche noch einige Tage gelegen, ſo wird ſie zu guter letzt in die Waſchtiene noch einmal eingeleget, und

mit

mit ſiedendheißem Waſſer übergoſſen. Hierinn bleibt ſie eine Nacht hindurch, und wird des Morgens darauf ausgewaſchen und beſonders nachgeſehen, ob irgendswo ein Fleck ſeyn könnte, welcher hiebey, auch allenfalls mit aufgeſtrichener Seife ausgerieben, ſodann aber die ganze Leinewand ausgeſpület, und zum Trocknen auf der Bleiche ausgebreitet wird. Währenden Trocknens muß die Leinewand überall fein gerade gezogen werden, daß nirgends Falten, oder Krünkeln, ſich anlegen können. Wenn aber die Leinewand noch nicht hart getrocknet, ſondern noch ſchmeidig iſt, wird jedes Stück, welches $\frac{5}{4}$ Ellen breit iſt, der Länge nach gerade in der Mitte zuſammengeſchlagen, ſodann von einem Ende zum andern in eine runde Walze zuſammengewickelt, jedes ſo zuſammengewickeltes Stück auf einem zur Hand gebrachten Tiſch mit einem breiten ſtarken Waſchholze ſtark geſchlagen, wovon der zuvor ganz runde Ballen etwas breit wird. Da aber die Leinewand beym Zuſammenrollen noch nicht völlig trocken geweſen, ſo wird ſie nun noch einmal ausgebreitet und der Sonne etwas überlaſſen, worauf ſie wieder in die vorige Form gebracht, mit dem Waſchholze noch ein paarmal geſchlagen, und zum Verkauf, oder eigenen Verbrauch, ins Haus gebracht und verſchloſſen wird.

Nun will ich einige ausländiſche Bleicharten hinzuthun, damit unſre Hausmütter ihre eigene Bleicharten damit vergleichen, und lernen, was ſie von ſolchen nachmachen, oder wie fern ſie ihre Bleichen dadurch verbeſſern können. Ich werde zuletzt einige Anmerkungen noch anhängen.

2) Schweizer Bleichart.

Nach der erſten Bleiche oder Wäſche haben einige Bleicher den Gebrauch, ehe ſie die Tücher (Stücken

oder Enden Leinewand) auf der Wieſe ausbreiten, ſolche von neuem zu walken. Andre breiten ſie alſobald aus der Butte (Waſchtiene) aus. Dieſes hängt gänzlich von der Anſchlägigkeit des Meiſters ab. Einige fügen der gewöhnlichen Aſchenlauge auf eine große Butte 7–10 Pfund Levantiſche Aſche von gebrannten Weinhefen hinzu. Andre aber an deren Statt Pottaſche, oder wie an einigen Orten geſchieht, Küchenſalz. Dieſes alles iſt gut, und dienet zu einer geſchwinden Bleiche. Man breitet ſodann die Tücher auf eine Wieſe, und bindet ſie auf beyden Enden, von 3 zu 3 eben von einander an hölzerne in die Erde eingeſchlagene Pfähle, und läßt ſie alſo 10 bis 20 Tage, je nachdem ſie weiß werden, liegen. Nach dieſem werden ſie wieder aufgenommen, gewalket, in eine friſche Lauge gebracht, und aufs neue auf der Wieſe ausgebreitet.

Dieſes ſetzt man ſo lange fort, bis die Tücher ſchön weiß ſind. Gewöhnlich geſchieht ſolches vom April bis zum Ende des Brachmonaths, in welcher Zeit ſie gemeiniglich 7 bis 8 mal, mehr oder weniger, gewaſchen werden. Einige werden ungleich geſchwinder weiß, als andere. Je feiner und dünner ſie ſind, deſto eher ſind ſie weiß. Wenn ſie weiß ſind, ſo wollen einige, daß ſie noch zubereitet (apretiret) werden. Dieſes geſchieht mit feinem Kraftmehl. Die Stärke muß aber dünne genug ſeyn, damit der Apret nicht zu ſtark werde, und mit der Hand nicht gefühlet werden könne. Man leget die Leinewand nach Willkühr zuſammen, wie es die eingeführte Gewohnheit mit ſich bringt. Man kann ſagen, daß ſich für die feine Leinewand keine beſſern Bleichen in der Schweiz, als im Canton Bern, befinden. Es würde nur auf die Handelsleute ankommen, zu veranſtalten, daß die Leinewand wie in Holland und anderswo, zuſammengeleget

leget würde, und daß das Ellenmaas der Stücke nach derjenigen Landesart eingerichtet würde, welche man nachahmen will. Niemand würde ſie ſodann unterſcheiden können, wenn ſie von gleicher Breite gemachet würde, und man könnte ſie leicht außer Landes für Holländiſche Leinewand verkaufen. Doch man hat den Preis, ein Stück Leinewand zu bleichen und zu apretiren, bisher viel zu niedrig geſetzet; ſonderlich für die feinſten, von denen man vom Stücke 30 bis 40 Sols mehr bezahlen ſollte. Der Bleicher könnte ſodann ungleich mehr Mühe anwenden, und der Kaufmann würde nichts verlieren, weil er dieſen Unterſchied im Preiſe des Verkaufs wieder fände. —

Dieſe Beſchreibung iſt aus den Abhandlungen der ökonomiſchen Geſellſchaft zu Bern, und der Verfaſſer ſetzet noch folgendes hinzu. Es wird nicht aus dem Wege ſeyn, folgende Anmerkungen beyzufügen. Je feiner die Leinewand iſt, die man auf die Bleiche giebt, deſto kürzer ſollten die Stücken ſeyn. Sie ſollten nicht mehr als höchſtens 20 bis 24 Pariſer Stäbe halten, weil die Walke ſodann gleicher auf dieſelben wirket, und ſie ungleich beſſer reiniget, ohne Gefahr, daß ſie in der Waſchbutte zerriſſen werden. Sie können beſſer darinn zurecht geleget werden, und die Lauge kann aller Orten gleich und beſſer eindringen. Auf der Wieſe laufen die kurzen Stücke nicht ſo viele Gefahr, als diejenigen, ſo an 50 bis 60 Stäbe halten. Ein unter dieſelben ſtark andringender Wind kann ſie leicht alle in Unordnung bringen, ſo daß entweder die Nägel, an denen ſie angeheftet ſind, ausgeriſſen werden, oder die Leinewand zerreißen muß. Die kurzen Stücken von 20 bis 25 Stäbe ſind vor dieſer Gefahr geſichert; auch werden die kurzen Stücken eher und beſſer weiß.

Ich meines Theils rathe mit der rohen Leinewand, ehe ſie gelblicht wird, auf folgende Weiſe zu verfahren. Man ſollte ſich einer Lauge von Waizenkleye und ein wenig Pottaſche mit Waſſer bedienen, die Leinewand in eine Butte einlegen, dieſe Lauge darüber gießen, und ſo viel Stücken Leinewand und Lauge hinzuthun, bis die Butte bis obenauf gefüllet wäre. So ſollte man ſie mit Brettern bedecken und mit Steinen beſchweren, ſo daß die Leinewand völlig unter Waſſer stünde. Unten am Boden müßte die Butte ein Loch haben, damit das Waſſer abgezapft, und wieder oben aufgegoſſen werden könnte. Und dieſes müßte 6 oder 7 Tage lang zweymal täglich geſchehen. Hierauf ſollte ſie aus der Butte herausgenommen und wohl gewalket, ferner wieder in die Butte geleget, und wie gewöhnlich, abgelauget werden. Hiedurch ſollte das Bleichen ſehr verkürzet werden, ohne daß die Leinewand beſchädiget würde.

Nachdem die Leinewand weiß wäre, würde ich ferner rathen, ſie ſo zu behandeln. Sobald ſie trocken iſt, ſollte man ſie durch ein blaues Waſſer ziehen, ſo mit Sonnenblumen, in ein Säcklein gebunden, gefärbet worden. Hierinn wollte ich ſie eine Viertelſtunde liegen laſſen. Ich wollte ſie auf einer Stelle, da die Sonne nicht hinſcheint, oder auf andre weiße Tücher, oder auf hohen Stangen an der Luft ausbreiten, dabey aber bemerken, daß ſie nicht verunreiniget würde. Nachdem ſie getrocknet wäre, könnte man ihr mit dem feinſten Kraftmehle den beliebigen Apret geben. Man muß es aber vorher unterſuchen, ob ſelbiges nicht ſauer ſey, ehe man die Stärke daraus machet. Man kann dieſer Stärke, nachdem ſie vom Feuer weggenommen und geſeigert iſt, den Schleim von Pſylliumſaamen beyfügen. Man läßt ihn ganz allein in reinem Waſſer kochen, und nachdem er wohl verko-

verkochet iſt, läßt man ihn durch ein Tuch fließen, die Hülſen davon zu bringen, die man als unnütze wegwirft. Dieſen Schleim ſchüttet man auf ein Paar Maas Waſſer, damit er ſich nochmals wohl auflöſe, und ſchüttet ſodann alles in die Stärke, miſchet und rühret ſie wohl um, damit ſich alles wohl unter einander verbinde. Solches wohl zu vermiſchen bedienet man ſich eines Spatels von weißem Holze. Wenn nun dieſer Apret in etwas erkaltet iſt, ſo zieht man die Leinewand hindurch, ſo daß die Stücke ſogleich apretiret werden, und drehet ſie an einem hölzernen Nagel aus. Kann man ſie alſobald ausbreiten und an der Sonne trocknen, ſo werden ſie einen ungleich ſtärkern und mehr glänzenden Apret annehmen.

Ich füge noch eine andre Behandlung bey. Nimm von dem ſchönſten Kraftmehle, aus Ertüffeln gemacht; bereite davon eine Stärke. Wenn dieſe gekochet iſt, ſo laß ſie durch ein dünnes Tuch laufen, damit die darinn befindlichen unnützen Hülſen abgehen. Zeuch darinn die Tücher durch, ſo werden ſie ſchön glatt und ein wenig glänzend werden. Dieſer Apret iſt trefflich gut, man verfähret damit wie mit den vorhergehenden, und hängt die Tücher alsbald in die Sonne, doch mit einer beſondern Aufmerkſamkeit auf die Reinlichhaltung derſelben. Im Vorbeygehen iſt aber zu melden, daß dieſe Stärke für Ungeübte ſchwer zu machen iſt, weil das Ertüffelmehl ſich nicht auf gleiche Weiſe behandeln läßt, wie das gemeine Kraftmehl. Hat man es aber nur einigemal machen geſehen, ſo kann man dabey nicht mehr fehlen. Zwo Perſonen werden dazu erfodert, die eine, um das Mehl nach und nach ins Waſſer zu ſtreuen, und die zweyte, ſolches umzurühren; oder man ſchütte auf einmal ſiedendes Waſſer auf das Mehl, und rühre ſolches ſtark und geſchwinde um.

3) Hol-

3) Holländiſche Bleichart.

Die Holländiſche Bleichart der feinen Leinewand, die in den berühmteſten Bleichen zu Harlem, Oberyſſel und andern Orten üblich iſt, wird in vorgedachten Abhandlungen alſo beſchrieben. Man machet eine Lauge von Aſche, von Weinſtein, oder von Pottaſche, die man aus Polen und Moskau bekömmt. Die Holländer haben große Keſſel voll reinen Waſſers, thun von der Weinſteinaſche, oder aber von der Pottaſche, darein, ſo viel zu einer ſtarken Lauge nöthig iſt, und laſſen es kochen. Sie ſchütten hierauf die Lauge in eine Butte, bis ſie recht lauter iſt, welches bald geſchieht. Nebſt dem halten ſie eine große Butte, in welche ſie die rohen Tücher eintauchen, und von der Lauge ſo viel hinein ſchütten, bis die Tücher bedecket ſind. Hierauf beſchweren ſie dieſe mit Steinen, damit ſie jederzeit von der Lauge bedecket bleiben. So läßt man ſie 8 Tage ſtehen, und zapfet jeden Tag die Lauge unten ab, die man wieder oben aufgießt. Nach 8 Tagen werden die Tücher wieder herausgenommen, in hellem Waſſer ausgewaſchen, mit einer hölzernen Schaufel auf einem Brett, oder flachen Steine, geklopfet und gewalket; ſo daß unter dem Klopfen beſtändig reines Waſſer darüber gegoſſen wird. Endlich werden ſie durch das Drehen ausgepreſſet. Hierauf hält man Butten von weißem Holz bereit, in die man einige Zober Buttermilch gießt, und ein Stück Leinewand, oder nach der Größe der Butten, drey bis viere, hineintauchet. Ein Paar Menſchen ſteigen mit nackenden Füßen in die Butten hinein, und ſtampfen und walken auf dieſe Weiſe die Tücher aus. Man gießt hierauf friſche Buttermilch hinein, und leget darinn andre Tücher, bis die Butte davon angefüllet iſt. Man hat dabey wohl Acht zu geben, daß alles wohl benetzet ſey.

ſey. Endlich beſchweret man dieſelben mit Brettern und Steinen, damit die Tücher nicht oben aufſchwimmen. So läßt man ſie 7 bis 8 Tage liegen. Nach dieſem nimmt man ſie heraus, walket ſie wohl, klopfet ſie, zieht ſie in friſchem Waſſer durch, und ſeifet ſie mit ſchwarzer oder flüſſiger Seife wohl aus. Sind ſie nicht recht weiß, ſo fängt man mit der erſten Lauge wieder an, und verfährt mit der Buttermilch wie zuvor. Man ſeifet ſie aufs neue, und breitet ſie an die Sonne auf einer Wieſe aus; wo ſie ſo lange mit friſchem Waſſer beſprenget werden, bis ſie Schneeweiß ſind. Hierauf nimmt man ſie von der Wieſe auf, ſeifet ſie von neuem, und zieht ſie in reinem Waſſer durch. Sodann werden ſie mit feinem Kraftmehle und ein wenig Gummi Tragant apretiret. Endlich trocknet man ſie reinlich aus, und einige bringen ſie, nachdem ſie doppelt zuſammengeleget und ein wenig geglättet worden, unter die Preſſe, und falten ſie auf die gewöhnliche Weiſe zuſammen, um ſie zu verſenden. Eine Menge der in Holland gebleichten Tücher, oder wenigſtens der Faden dazu, werden in Schleſien verfertiget. Alle dieſe Tücher, nachdem ſie gebleicht und apretiret worden, und ihren Glanz bekommen, werden in fremde Länder verſandt, und unter dem Namen der Holländiſchen Tücher verkaufet.

Die Holländer laſſen ſich nicht gern von Fremden in ihrem Bleichweſen auf die Finger ſehen, und wollen manches geheim halten, daher die Beſchreibungen der Holländiſchen Bleichen ſo ſehr verſchieden ausfallen. Unter allen aber, die vom Bleichen geſchrieben haben, hat Franz Home unſtreitig den deutlichſten Unterricht gegeben, wovon Herr Prof. Sprenger in ſeinem Landwirthſchaftskalender einen Auszug mitgetheilet hat, welcher hier vornehmlich einen Platz verdienet.

In warmen Ländern bleicht Sonne, Thau, oder ein öfteres Begießen der Leinewand. Wo die Witterung kalt und veränderlich iſt, nimmt man Salze und Laugen zu Hülfe. Gute Leinewand bleicht man Holländiſch; indem man 1) Tücher von gleicher Feine zuſammennimmt, mit Bändern verſieht, umſticht, alsdenn einweicht, wobey man jedes Stück beſonders in Falten ordentlich zuſammenſchlägt, in einen weiten hölzernen Zober leget, und laulichtes Waſſer, oder halb Waſſer und halb einer nur zu weißer Leinewand gebrauchter Lauge, oder Waſſer mit Roggenmehl oder Kleyen vermiſcht, darauf gießt, bis alles wohl durchweicht iſt, und oben über die Leinewand gehet. Man leget einen hölzernen Deckel auf die Leinewand, und hält ihn durch eine Stange nieder, daß die Leinewand nicht aufſchwellen kann. Wenn der endlich oben entſtehende Schaum und Haut ſinken will, aber ehe ſie ſich zu Boden ſetzen, und ſobald keine Luftblaſen mehr aufſteigen, nimmt man die Leinewand heraus. Hierauf ſpült man ſie, d. i. wirft ſie von einer kleinen Brücke, welche queer über den Bach 1 bis 2 Schuh hoch gebaut wird, ins Waſſer hinab, und ſchwenket ſie darinn. Darauf leget man die Leinewand der ganzen Länge nach zuſammen, ſchlägt ſie ſodann etlichemal doppelt zuſammen, daß der ganze Saum auf einander zuſammen kömmt, und ſie einen Raum von 1½ Schuh einnimmt. Nun bringt man ſie in die Walkmühle, und wäſchet da alle Unreinigkeit ab, breitet ſie auf dem Raſen aus, und trocknet ſie. Alsdenn folget 2) das Bäuchen: Man machet erſtlich die Mutterlauge in einem Keſſel, in den man ungefähr 1 Würtemb. Eymer Waſſer gießt, und wenn es anfängt zu ſieden, 560 Pfund Pottaſche und Weidaſche, die zuvor zart geſtoßen worden, hineinthut, und unter beſtändigem Umrühren der Pottaſche auf dem Boden

des Keſſels mit einer hölzernen Schaufel, $\frac{1}{4}$ Stunde kochet, hierauf das Feuer wegnimmt, und die Lauge, daß ſie ſich ſetzt und hellet, wenigſtens 6 Stunden im Keſſel ſtehen läßt. Zweytens macht man die Lauge zum Bäuchen: Man thut nämlich in einen halbeimerigen Keſſel 72 Würtemb. Maas Waſſer, 2 Pfund aufgeweichte Seife, und 4 Maaß jener Mutterlauge. Dieſes iſt dann die Bäuchlauge. Statt der 2 Pfund Seife kann man auch 28 Maas Lauge nehmen, die ſchon zum Leinewandbleichen iſt gebrauchet worden, und Bleicherlauge heißt, und eben ſo viel weniger Waſſer nehmen. Die nach Nr. 1. getrocknete Leinewand bringt man in ein großes Faß, Zober ꝛc. ſchichtweiſe, ſo daß der Saum in die Höhe ſteht, machet die Bäuchlauge laulichtwarm, gießt ſie darauf, läßt ſie von einem Manne mit hölzernen Schuhen zuſammentreten, und zwar bey jeder Schicht, bis das Faß voll Leinewand iſt. Das erſtemal gießt man die Lauge laulicht auf, nach kurzer Zeit läßt man ſie durch den Hahn wieder ab, machet ſie im Keſſel wärmer als das erſtemal, und ſchüttet ſie wieder über die Leinewand. Dieſes wiederholet man 6 bis 7 Stunden lang, und machet die Lauge nach und nach immer heißer, bis ſie die beyde letztemal ſiedendheiß iſt, worauf die Leinewand noch 3 bis 4 Stunden lang in der Lauge liegen bleibt, alsdann die Lauge abgelaſſen, und zum folgenden erſten Bäuchen aufgehoben wird. Dieſe Leinewand breitet man nun früh Morgens alle Tage auf dem Raſen aus, pflöckt ſie vermittelſt der angehefteten Bänder auf der Erde an, und begießt ſie die erſten 6 Stunden lang ſo oft, daß ſie nie trocken wird. Hernach begießt man ſie nicht eher, als bis ſich etliche trockene Flecken auf ihr zeigen. Abends um 7 Uhr begießt man ſie nicht weiter, außer die Nacht ſey ſehr trocken. Folgenden Tages wird ſie 2 bis 3 mal des Morgens und Vormit-

tags

tags begoſſen, wenn ſehr trocken Wetter iſt; bey naſſem und feuchtem Wetter begießt man nicht. Hierauf nimmt man die abgetrocknete Leinewand auf, wenn anders der Raſen reinlich war. Wäre dieſes nicht, ſo ſpület man ſie nochmals, wäſcht ſie in der Walkmühle, und leget ſie zum Trocknen aus. Dieſes wechſelsweiſe Bäuchen und Auflegen auf die Bleiche wiederholet man meiſtens 15 bis 16 mal, und zwar bäuchet man ſo, daß man die erſten achtmal die Lauge nach und nach immer ſchärfer machet, bis ſie beym achtenmale ungefähr um $\frac{1}{3}$ ſchärfer, als die Lauge beym erſten und letzten Bäuchen iſt; denn die letzten achtmal machet man ſie nach und nach wieder ſchwächer. 4) Nun folget die Säuerung, wenn die Leinewand über und über gleiche Farbe hat, und die äußere graue Rinde oder Schale des Fadens ſich ziemlich verloren hat. Man ſchüttet in ein großes Faß oder Zober ſo viel Buttermilch, oder ſaure Milch, daß die erſte Schicht Leinewand völlig kann eingeweichet werden. Man leget die Leinewand nur locker zuſammen, und läßt ſie von zwey bis drey Männern mit bloßen Füßen eintreten. Iſt die Milch ſehr dicke, ſo thut man $\frac{1}{8}$ Waſſer dazu; ſtatt der Milch kann man auch Kleye oder Roggenmehl, mit Waſſer laulicht gemacht, nehmen. Auf dieſe erſte Schicht Leinewand gießt man wieder ſo viel Milch und Waſſer, daß ſich die zweyte Schicht gnugſam damit durchziehen kann, und fährt ſo fort, bis alle Leinewand genung durchweichet iſt, und das Aufgegoſſene über die Leinewand gehet, die man mit einem Deckel, der viele Oeffnungen hat, niederdrücket, und den Deckel durch einen oben feſtgemachten Riegel hält, daß er nicht in die Höhe fährt. Es entſteht eine Gährung, die 6 bis 7 Tage währt. Ehe der entſtandene weiße Schaum zu Boden fällt, nimmt man die Leinewand heraus, ſpület ſie, wäſcht

ſie

ſie auf der Walkmühle; und läßt ſie 5) durch Weiber mit Seife und Waſſer waſchen. Zwey Weiber ſtehen gegen einander über an einem Zober, der ſehr dicke Dauben hat, ſo daß der oberſte einwärts laufende Rand 4 Zoll dick iſt. Man ſetzet ein kleines Fäßgen mit warmen Waſſer hinein. Die Leinewand iſt ſo zuſammengeleget, daß man zuerſt den Saum der Länge nach mit Seife und Waſſer reiben kann, bis er genung damit durchzogen iſt. So reibt man auch den ganzen Striemen mit Seife, und bringt ihn hernach wieder in die Lauge. In dieſe Lauge kömmt weiter keine Seife, ſie iſt ſcharf, als die ſchärfſte Lauge, die man vorher gebrauchet hat. Sie wird vom erſten Anfang an nach und nach immer ſchärfer gemachet, bis die Leinewand gleich weiß, nirgends mehr dunkel, oder braun iſt. Alsdenn machet man die Lauge immer ſchwächer, und bricht in der Stärke ſchneller und um ſo vielmehr auf einmal ab, als beym Aufſteigen. NB. Bey der Säuerung Nr. 4. verfährt man anders. Die ſauren Mittel müſſen Anfangs am ſtärkſten ſeyn, nach und nach ſchwächer werden, und zum letzten Aufguß, weil die Leinewand allemal naß aufgehoben wird, kann man ¾ Waſſer nehmen. Aus der Lauge bringt man die Leinewand wieder auf den Bleichplatz, und begießt ſie, wie vorhin, verwahrt aber die Leiſten und Säume wohl, und pflöcket die Leinewand feſt an. Alsdenn nimmt man Einſäuren, Walken, Spülen, Bäuchen, Bleichen, Begießen, wieder vor, und wiederholet dieſes alles wechſelsweiſe nach einander, bis die Leinewand weiß genung iſt. Endlich ſtärkt man ſie mit blauer, ferner mit weißer Stärke, und machet ſie trocken.

4) Schleſiſche und Oberlauſitzer Bleichart.

Schleſien und die Oberlauſitz, welche wegen ihrer leinenen Producte ſo ſehr berühmt ſind, haben bey ihren ſo großen Bleichen nicht durchgängig einerley Verfahrungsarten, daher man keine derſelben im Ganzen beſchreiben will. Man begnüget ſich nur zu ſagen, worauf es in der Hauptſache ankömmt. Dieſe beſteht darinn, daß man ſich daſelbſt der ſo genannten Sinteraſche zum Bäuchen bedienet.

Der graue Sinter wird von alten faulen und morſchen Weißtannen; von Eichen, Buchen und Aſpen aber, der weiße Sinter gebrannt. Friſches Holz wird nicht dazu genommen, weil es wenig Aſche giebt.

Die ökonomiſche Societät zu Leipzig hat beſage des ſiebenten Auszuges aus den Protocollen über die Verſammlungen der zwoten Klaſſe durch einen erfahrnen alten Bleichmeiſter ſo viel Auskunft erlanget, daß die gemeine Ofenaſche von Kiefernholze, ſtatt der Sinteraſche eben die Dienſte verrichte; allein für $\frac{1}{4}$ Sinter müßte man $\frac{3}{4}$ gute Ofenaſche haben, und es wird hiebey angemerket, daß gute büchene Aſche beſſer als die kieferne, folglich dem Sinter faſt gleich zu ſchätzen ſey. In Anſehung der gedachtem Bleicher vorgelegten Frage: ob nicht, ſtatt des Sinters, eine ſchwache Pottaſchenlauge gebrauchet werden könne? hat er mit Ja geantwortet, und wenn der Zentner Pottaſche für 5 oder 6 Rthlr. zu haben ſeyn könnte, ſo wäre die gemeine Ofenaſche ſowohl als der Sinter gar füglich zu entbehren.

In den Abhandlungen der ökonomiſchen Societät zu Bern wird von der Schleſiſchen und andrer nördlicher Länder Bleichart ſo geſaget. Mit den Handgriffen gehen ſie eben ſo zu Werke, wie in Holland, außer daß man ſich nicht der Buttermilch bedienet,

ſondern an deren Statt der Mandelbroſamen, oder in Ermangelung derſelben, ganzer Mandeln, die ſie aus Frankreich und Spanien ziehen. Man zerſtößt ſie ſehr fein unter einem laufenden Reibſteine, und befeuchtet ſie während dem Reiben mit friſchem Waſſer, ſo daß eine Milch herauskömmt. In dieſem Waſſer aber werden 5 bis 6 Pfund Steinſalz aufgelöſet, hernach wird damit wie auf den Holländiſchen Bleichen verfahren.

Man hat auch ſeit kurzem wilde Kaſtanien mahlen laſſen, um ſie ſtatt der Mandeln zu gebrauchen. Der Verſuch iſt ganz gut ausgefallen. —

Uebrigens weis man noch, daß in einigen Schleſiſchen Bleichen der Schnee zu Hülfe genommen werde, da man zur Winterszeit leinene Producte unter dem Schnee liegen läßt, aber ſo, daß ſie nicht auf der platten Erde liegen, ſondern von langen Stäben über dieſelbe gehalten werden.

5) Oſtindianiſche Bleichart.

Man nimmt blos Weinſtein- oder levantiſche Aſche, die aus der Türkey und Perſien dahin gebracht wird. Man nimmt auch Soude (Sörſalz) nach Belieben, gießt Waſſer darüber, in welchem eine gewiſſe Zeitlang Reismehl gelegen hat. Einige Tage nachher wird eine genugſame Menge Ziegenmiſt darinn aufgelöſet. Nachdem ſolches einige Tage geſtanden hat, ſeigert man es durch, und thut es in ein großes Geſchirr, und weicht das Tuch oder Garn darinn etliche Tage ein. Nach dieſer Zeit nehmen die Indianer das zum Bleichen hineingelegte wieder heraus; ſie ſchlagen es mit einem hölzernen Cylinder an dem Geſtade eines Teiches oder Baches von ſüßem Waſſer, und waſchen es ſehr genau. Ferner bringen ſie die

Leinewand in ein andres Geſchirr, ſo mit Zitronenſafte angefüllet iſt, laſſen es 4 bis 5 Tage darinn ſtehen, und waſchen es hierauf in reinem Waſſer aus. Nach dieſem legen ſie ſolche an die Sonne, und beſprengen ſie 7 bis 8 Tage hindurch mit Waſſer. Iſt die Leinewand noch nicht ſchön weiß, ſo fangen ſie die Arbeit wieder von forne an, bringen die Leinewand wieder an die Sonne, und beſprengen ſie einige Tage hindurch. Nun fällt die Leinewand recht ſchön weiß aus. Zum Apret der Leinewand, des Katuns, oder der Indienen und andrer Zeuge, bedienen ſich die Indianer der Säfte gewiſſer Bäume, die in Indien gemein ſind.

Anmerkungen.

a) Aus dieſen Beſchreibungen der berühmteſten ausländiſchen Bleicharten ſollen denn nun unſre Hausmütter den Kern ſich ausſuchen, und die Schale fahren laſſen. Dieſe letztere wäre aber für ſie das Weitläuftige der ganzen Kunſt, welches nachzumachen Zeit- und Geldaufwand erfordert. Hier iſt die Anleitung dazu.

b) Die Bäuche iſt die Hauptſache; ihr Zweck iſt, daß das von der grünen Leinpflanze an und in den Fäden befindliche Leimichte, oder das ſchmuzige Weſen losgeweichet werde, welches die Sonne und Waſſer allein nicht ausrichten könnten, oder wenigſtens allzu lange Zeit erfordern, und hiemit zugleich die Feſtigkeit des Fadens zerſtören würde.

c) Wir dürfen uns gar nicht nach Pottaſche, Weinſteinaſche, Soude u. ſ. f. umſehen, ſie ſind für uns zu theuer. Auch können wir nach Nr. 4. der Sinteraſche der Schleſier und Oberlauſitzer entbehren. Unſerm Bleichen entgeht gar nichts beym Gebrauch unſrer Ofenaſche. Auch die Aſche von Ellernholze iſt ganz ohne Tadel; und die

die Lauge der Aſche von Weidenholze übertrifft an Schärfe alle andre Aſche von unſern Holzarten. In hieſigen Gegenden haben wir zur einheimiſchen Bleiche keine andere, als von Ellernholze, und man kann doch die Leinewand damit zur völligen Weiße bringen.

d) Die Einſäuerung der Leinewand durch Buttermilch iſt ſo nothwendig gar nicht, wie es ſo viele irrig vermeynen. Man hat ſie nicht in der Schweiz, Schleſien und Oberlauſitz, wo man doch die feine Leinewand zu eben der Weiße als in Holland bringt.

e) Säuren aus dem Pflanzenreiche können den Schmuz ſehr aus dem Zeuge ausziehen, wie wir uns des Zitronenſaftes gar ſehr bey der Wäſche zu bedienen pflegen, um Flecke herauszubringen. Den Indianern dienet der Zitronenſaft ſtatt der Bäuche beym Bleichen ihrer Zeuge. Es wären nun die Säuren unſrer einheimiſchen Pflanzen auch zu verſuchen. Agreſt, ſaurer Cider von unreifem Obſte, und überhaupt Säfte von eßbaren Baumfrüchten würden uns Schade dünken, da wir uns über keinen Ueberfluß des Obſtes noch nicht zu beſchweren haben. Aber es ſind wilde Bäume und Sträucher, die dazu dienen können. Z. E. der Calinken- oder Droſſelbeerſtrauch trägt jährlich ſehr ſaftige und ſaure zuſammenziehende Beeren, die ſich zum Verſuch darbieten. Auch könnte man den in niedrigen Gegenden häufigſt wachſenden Sauerampfer gleichfalls verſuchen. Ich werde unten ſagen, was man hieſigen Orts an dem Wermuth gefunden, und wie ſehr er zur Verkürzung des ganzen Bleichproceſſes diene. Ohne dergleichen gefliſſentlich gemachten Verſuchen bleiben uns die Schätze der Natur immer zu

lange verborgen, ehe uns ein Ungefähr etwa darauf führet.

f) Keine kluge Hausmutter wird ſich des Kalks zur Bäuche bedienen. Man weis kein geſchwinderes Mittel, die Leinewand weiß zu machen, als dieſes. Allein die Leinewand wird mürbe, und wenn von betrügeriſchen Leuten der Kalk bey der Bleiche gebräuchet worden, ſo findet man an der Leinewand, wenn ſie kaum ein Jahr im Kaſten gelegen, daß ſie ſtäubet, wenn man ſie ſchlägt, und wodurch das fortgeſetzte Freſſen des Kalks in den Fäden offenbar wird. Und von der Soude oder dem Sörſalze ſaget **Marperger** in ſeinem Kaufmannsmagazin, daß ſich in Frankreich die Bleicher und Wäſcherinnen derſelben zu ihren Laugen bedienen, wovon ſie aber oft Leinewand und Wäſche verderben, weil die Seifenſieder, von denen dort die Soude gekaufet wird, viel Kalk darunter miſchen. Er ſaget daher, daß man ſich vor dem Franzöſiſchen, und bey den Kaufleuten, unter dem Namen Soude de Bourdeaux und de Cherboury, bekannten Sörſalze hüten müſſe.

g) Den Holländiſchen und andern Bleichen müßten wir dieſes beſonders nachthun, daß wir nicht nur unſre Leinewand länger in der Bäuche ließen; ſondern auch unſre Bäuchgefäße ſo ſtellen, daß die Lauge unten wieder abgezapfet, abermals gekochet und warm aufgegoſſen würde. Kurze Bäuche, und dabey kalt gewordene Lauge thun weniger, als ein Bäuchen längerer Zeit, und wieder warm aufgegoſſene Lauge. Letztere wird vermögender einzudringen, und aufzulöſen oder zu erweichen.

h) In

h) In unſern Privatbleichen können wir das nützliche Walken der Leinewand den Holländern nicht völlig nachthun, es wäre denn, daß man eine Art von Rammen, wie zum Hirſeſtampfen hin und wieder gefunden werden, dazu einrichten wollte. Das Walken der Leinewand, wie ſie aus der Bäuche kömmt, dienet dazu, den Schmuz, der angeweicht iſt, noch völliger zu trennen. Es dienet aber eben dieſes Walken auch zum Filzen, wie es die Tuchmacher nennen, das heißt, es befördert die Dichtigkeit der Tücher. Beſonders würde man bey der feinen Leinewand, wenn man ſie verkaufen will, durch das Walken ihre Härte im Angriffe benehmen, und ſie mehr gelinde und wolligt machen, welches unſrer feinen Leinewand fehlet, und ſie gar ſehr von der Holländiſchen unterſcheidet, wenn ſchon die unſrige der letztern in Anſehung der Feine und Weiße beykömmt, in Anſehung der Dauerhaftigkeit aber gar übertrifft. Kann man nun mit einer kunſtmäßigen Walke nicht auffkommen, ſo muß man es unſrer feinen Leinewand doch nicht an einer ſubſidiariſchen Bearbeitung ermangeln laſſen, welche hierinn beſteht: daß man die Leinewand auf langen Waſchbänken, oder ſtarken glatten Dielen am Rande des Bleichwaſſers unter ſtätem Waſſeraufgießen mit den bekannten breiten Waſchhölzern tüchtig bläueln laſſe. Der geſuchte Nutzen wird nicht fehlſchlagen.

i) Es iſt ſehr bequem, wenn die Leinewand auf der Bleiche aus nicht allzu langen Stücken beſteht. Man findet ſie hier zu Lande öfters von 18 bis 20 Ellen, vielmals aber nur von 12 Ellen. Sie könnten noch kürzer ſeyn, ſo könnte der Wind keine ſo große Gewalt daran beweiſen; man könnte

ſie leichter aufnehmen und zuſammenſchlagen; und was das meiſte, ſie ließe ſich in den Bäuchgefäßen beſſer ausbreiten und einpacken, auch wie bey Litt. h. angerathen worden, auf einer Waſchbank, oder auf Dielen, beſſer beym Klopfen behandeln; oder wenn man ſie in einen Walkſtock bringen wollte, beſſer durchwalken.

k) Das Bleichwaſſer, welches die meiſte Wärme hat, iſt fürs beſte zum Bleichen zu achten, wodurch ſie früher beendiget wird. Wo man alſo aus Bächen, wie hieherum, bleichet, und das Waſſer davon auch in warmen Tagen nicht warm iſt, ſo thut man wohl, es in Gräben oder Rinnen auf den Bleichplatz zu leiten, und es in einem Baſſin, oder Graben, von der Sonne erwärmen zu laſſen. Wo dieſes die Gelegenheit nicht verſtattet, da muß man das Waſſer aus kalten Quellen und Bächen in Zobern eine Zeitlang ſtehen laſſen, und ſolche, wenn ſie zum Beſprengen der Leinewand ausgeleeret ſind, ſofort wieder anfüllen.

l) Auch der nächtliche Thau iſt der Bleiche dienlich. Eine halbe Stunde von hier iſt ein Dorf, welches ſeinen Bleichplatz auf Wieſen hat, welche von den Eigenthümern nur bis alt Walpurgis dazu verwilliget werden. Dieſerhalb wird die Leinewand daſelbſt immer früher als allhier ausgeleget, und man brauchet zu dem Bleichen alldort faſt 8 Tage weniger als hieſelbſt. Dieſe Verkürzung der Bleichzeit kömmt nun, da das Verfahren im übrigen mit dem benachbarten übereinkömmt, daher: daß man die Leinewand des Nachts auf der Bleiche im Thaue liegen läßt. Wenn die Witterung nicht allzu ſchlecht iſt, ſo wird ſolche Leinewand der hieſigen in der Weiße

wenig

wenig oder nichts nachgeben, obſchon zum Begießen ſchlechteres Waſſer gebrauchet werden muß: nämlich kein fließendes, ſondern ſolches, welches vom Winter her in den Gräben gefunden wird, oder aus einer ſchwarzen Moorerde zur Oberfläche in einem tiefen Grunde hervorkömmt, und vielmals nicht recht helle ſeyn kann.

m) Diejenigen, welche keine gute Gelegenheit zum Bleichen, oder nicht allzu viel Leinewand haben, daß es der Mühe werth wäre, Leute zum Bleichen dabey anzuſtellen, laſſen um Lohn bleichen. Hier nun ſind ſie in Gefahr, daß ihnen die Leinewand ausgetauſchet werde. Es iſt daher nöthig, ihr ein unauslöſchliches Zeichen zu geben, welches vom Bleichen nicht vergeht. Auch iſt dieſes auf eigenen Bleichen gut, ſeine Leinewand zu zeichnen, welches auf großen Plätzen neben andern die Verwechſelung und alles Streiten verhüten, auch wohl die etwa geſtohlne Leinewand mittelſt ihrer Zeichnung wieder ans Licht bringen kann. Man hält folgendes Mittel, die Leinewand zum Bleichen zu zeichnen, fürs beſte, ſo wie es auch das wohlfeileſte iſt. Man leget nämlich ein Eiſen, welches ziemlich mit Roſt überzogen iſt, in ein irdenes Gefäß, und gießt ſo viel ſcharfen Eſſig darauf, daß er über das Eiſen, welches auch viele kleine Stücken ſeyn können, zu ſtehen komme. Wenn es nun anderthalb Wochen ſo geſtanden, ſo kann man die Leinewand an bequemen Orten damit ſo bezeichnen, daß das Zeichen von Niemand ausgerieben werden kann. Andere pflegen mittelſt Druckerſchwärze die Leinewand durch einen Stempel zu zeichnen, welches ebenfalls nicht ausgeht.

n) Mit dem Weber muß man auf einem ſolchen Fuße ſtehen, daß er das zu rechter Zeit empfangene Garn auch gegen die des Orts gewöhnliche Bleichzeit aufbringe, und ſämmtliche Leinewand abliefere. Es iſt viel Schade, wenn man beym Anfange des Bleichens noch nicht alle Stücken Leinewand beyſammen hat, und entweder ſeine ganze Bleiche ſpäter anfangen, oder einzelne Stücke, wie man ſie nach Gelegenheit vom Weber erhält, noch nachtragen, folglich ſich die Bleichzeit verlängern ſoll. In ſolchem Falle iſt es beſſer, entweder die zu ſpät empfangene Leinewand, nachdem die Schlichte ausgewaſchen worden, bis aufs künftige Jahr zum Bleichen liegen zu laſſen, oder ſolche für Lohn bleichen zu laſſen; indem die Lohnbleichen den ganzen Sommer hindurch anzuhalten pflegen: da hingegen Hausmütter ſich nicht ſäumen müſſen, die Leinewand frühe weiß zu haben, um das Geſinde nicht von andern dringenden Feld- und Hausarbeiten durch das ſpäte Bleichen abzuhalten.

o) Da das Bleichen ein Theil der Wirthſchaft iſt, welcher Zeit, Aufſicht und Genauigkeit erfordert, ſo muß man die Verkürzung der Bleichzeit ſich als wahren Gewinn anrechnen, und die Ausdehnung derſelben, als gewiſſen Schaden anſehen. Dieſerhalb iſt unter mehrern bekannten Verfahrungsarten beym Bleichen diejenige die vorzüglichſte, mittelſt welcher wir Zeit und Koſten erſparen, und die Leinewand doch ſo weiß bekommen, daß ſie unſern Umſtänden nach nicht beſſer ſeyn kann. Man hat oben von auswärtigen Bleicharten die beſten und anwendbarſten Handgriffe bemerket, und zugleich geſaget: was noch zu verſuchen oder zu erfinden ſey. Nun füge ich ſolchen

chen Bemerkuugen, und zwar zu unſrer einheimiſchen Bleichart Nr. 1. eine noch zu wenig bekannte Verfahrungsart mit einer einheimiſchen, und faſt überall zu habenden Pflanze, beym Bäuchen annoch bey; wodurch die Bleichzeit völlig um 8 Tage verkürzet, die Leinewand aber gar nicht beſchädiget wird. Dieſe Pflanze iſt nun der bekannte Wermuth, womit man alſo verfährt. Es wird bey der erſten Bäuche Wermuth, Lagenweiſe, zwiſchen die in dem Bäuchgefäße eingelegte Leinewand geleget, ſodann aber, wenn das Gefäß Schichtweiſe mit Leinewand und Wermuth angefüllet, oder alle Leinewand hinein iſt, und die oberſte Lage Wermuth geblieben, mit dem Aufguſſe des dazu gekochten Waſſers über die auf dem aufgebundenen Laken befindliche Aſche verfahren, wie ſolches nach der Beſchreibung Nr. 1. üblich iſt. Nach ein paar Nächten kömmt dieſe ſo gebäuchte Leinewand ganz grün auf den Bleichplatz, welche grüne Farbe aber nach und nach vergeht. Nach genauer Vergleichung dieſer Verfahrungsart mit derjenigen nach Nr. 1, wo man keinen Wermuth gebrauchet, habe ich mehr als in einem Jahre geſehen, daß nach beyderley Arten behandelte Leinewand, die zu gleicher Zeit ausgeleget, und mit einerley Waſſer darauf beſprenget und ausgeſpület worden, die mit Wermuth gebäuchte Leinewand völlig 8 Tage eher gut und weiß geworden, als diejenige, welche ohne Wermuth, und nur mit Aſchenlauge allein, gebäuchet worden iſt.

p) Hat man nun an ſolchem einheimiſchen Gewächſe ein ſo bewährtes Verkürzungsmittel der Bleichzeit, ſo verdienet es, daß es angepflanzet werde, wo es noch nicht zu finden iſt. Es läßt ſich ſo wohl

wohl aus dem Saamen erziehen, als auch durch Zerreißung der Stöcke verpflanzen, und verlangt ein mehr hohes dürres, als niedriges friſches Land zum Fortkommen. Im trockenen Zuſtande hat man den Wermuth noch nicht verſucht, es iſt aber kein Zweifel, daß er nicht trocken auch gute Dienſte, vielleicht aber doch etwas weniger, thun ſollte. Denn es ſcheint, daß die grün gewordene Leinewand die Einwirkung der Sonnenſtrahlen mehr befördern könne, da der getrocknete Wermuth etwas weniger grün färben könnte.

q) Noch iſt es hin und wieder in manchen Häuſern gebräuchlich, daß ſtatt der erſten Bäuche reiner, und mit Stroh nicht vermengter, Rindsmiſt genommen, die Leinewand in dem Gefäße damit über und über vermenget, zuletzt aber warm Waſſer aufgegoſſen, und ein Paar Nächte hindurch auf der Leinewand gelaſſen werde. Bey mir iſt dergleichen noch nicht verſuchet worden, daher ich keine Vergleichung in Anſehung der hiedurch zuwege gebrachten Bleichzeitverkürzung anſtellen können. Ich habe aber Urſache zu glauben, daß man kürzer davon komme, wenn gekochte Miſtjauche, oder gar nur ungekochte, die aber deſto länger auf der Leinewand ſtehen muß, zur Bäuche genommen würde.

r) Viele Hausmütter haben immer den Wunſch, daß ſie ſo viel Buttermilch wie die Holländer haben möchten, um wenigſtens ihre feine Leinewand damit einzuſäuern. Es iſt ſchon oben bemerket worden, daß Schweizer, Schleſier, und Oberlauſitzer ohne Buttermilch recht ſchön bleichen. Vermeynen aber doch manche, es müſſe die Einſäuerung mit der Buttermilch die beſten Dienſte thun; ſo haben ſie ja die Wadeke zur Hand, und

meiſtens

meiſtens in hinreichender Menge, daß ſie ihre Leinewand damit wohl einſäuern können. Die wieder aus der Leinewand gerungene Wadeke kann ſodann immer noch zum Schweinefutter angewendet werden. Und daß Wadeke zum Ausziehen des Schmuzes gar ſehr diene, iſt eine, in vielen Haushaltungen nicht unbekannte Sache; da man mit dem Tiſchgedecke, wenn ſolches bey Tiſche vom Wein oder andern Sachen iſt beflecket worden, gleich zur Wadeke eilet, um das Gedecke darinn einzuweichen, und damit die Flecken auszuziehen.

s) Ein ganz aus der Acht gekommenes, und in allen Häuſern zu findendes Mittel, die feine Leinewand zur mehrern Weiße zu bringen, iſt dieſes, welches **Marperger** zu ſeiner Zeit bewährt gefunden. Er ſaget: wer ſeine Leinewand ſchön und weiß machen und von allen Flecken befreyen will, der nehme aufgedörrete, und wie Mehl gepülverte Eyerſchalen, etwa noch ſubtiler, als wir ſie zu Streuſand zu nehmen pflegen, miſche ſie unter die Aſche, welche man zur Waſchlauge gebrauchet, ſo wird man den Effect gar bald davon ſpüren. — Welche Menge von Eyern werden nicht jährlich verthan, und die Schalen als unnütze weggeworfen. Sammlete man ſie in einer alten Salztonne, zerſtieße ſie zuletzt, und ließe ſie zu gelegener Zeit in einer gemeinen Reibeſatte, nachdem ſie zuvor auf dem Ofen noch erwärmet und recht ausgedörret worden, zu feinem Pulper zerreiben, ſo hätte man ein Materiale, welches nichts gekoſtet. Man kann aus dieſem Pulver auch einen Teig mit Waſſer machen, welcher auf Flecken im Zeuge geſtrichen wird, und ſolche auszieht; woraus denn die Kraft der gepulverten Eyerſchalen zur Bäu-

che abzunehmen iſt. Hiebey wäre auch der in manchen Gegenden befindliche Thon noch wohl eines Verſuches werth, damit man auch Flecke aus den Kleidungsſtücken auszuziehen pflegt. Nur mit der Veränderung, daß der Thon im Waſſer ſo dünne aufgelöſet und damit vermenget würde, daß die zuvor auf dem Bleichplatze ausgeſpannte und eben benetzte Leinewand, mittelſt eines Mäurerpinſels, mit dem Thonwaſſer recht ſtark überſtrichen würde. Nach dem Trocknen müßte die Leinewand in reinem Waſſer ausgeſpület werden, und es iſt kein Zweifel, daß der auf die Leinewand geſtrichne Thon nicht eben das thun ſollte, was er auf befleckten Kleidungsſtücken vermag. Statt eines Mäurerpinſels könnte man auch einen ſteifen Strohwiſch gebrauchen.

t) Man leget ſich nicht unter uns mehr als jemals auf feine Spinnerey, und es iſt in dem vorhergehenden Kapitel geſaget worden, daß man die Elle zu 6. 8. 10 gr. und darüber herausbringe. Iſt es nun mit feiner Leinewand auf den Verkauf abgeſehen, ſo wird ſie zu höhern Preiſen ausgebracht werden, wenn man ihr durch Apretur ein ſo zu nennendes kaufmänniſches Anſehen giebt, und zwar ſo, wie es nach Nr. 2. bey Beſchreibung der Schweizer Bleichart iſt gemeldet worden. Daſelbſt wird, um der Leinewand einen guten Glanz zu geben, der Saamen des Pſyllienkrauts, welcher in den Apotheken zu finden, angegeben. In ſelbigen findet man aber gemeiniglich den Saamen einer Art dieſer Pflanze, welche in Provence und Italien zu Hauſe gehöret, und dauret auch bey uns im freyen Lande. Sie heißt bey den Kräuterlehrern, Strauchartiges Pſyllienkraut mit umhüllten Blüthköpfchen, Pſyllium perenne ſempervi-

pervirens. Plantago cynops Linn. Unſer einheimiſches hie und da in Deutſchland wachſendes Flöhkraut iſt das krautartige Pſyllienkraut mit nackenden Blüthköpfchen, Pſyllium vulgare et offic. Plantago Pſyllium Linn. Vielleicht iſt auch hievon der Saame in unſern Apotheken, und der Saame beyderley Arten dienet zum Glanzgeben der Leinewand. Man muß daher, wenn man Gebrauch davon machen will, Saamen ausſäen, und das Gewächſe davon fortpflanzen, um es ohne Geld dafür auszugeben, ſelbſt zu haben. Gekochter Leinſaamen würde aber vielleicht das Nämliche ausrichten können.

u) Bey der Beſchreibung der Schweizer Bleichart wird zum Apret Stärke von Ertüffelmehl angeprieſen. In einem an Korne ſo armen Lande, wie die Schweiz iſt, mag man wohl die Zuflucht zu ſolcher Stärke nehmen. Bey uns kömmt man eben ſo nahe zu Stärke von Waizen, und dieſer gebühret auch um deßwillen der Vorzug; da die Ertüffelſtärke das Leinenzeug mürbe und weniger haltend machet, wie ſolches bereits im erſten Bande der H. M. iſt bemerket worden.

v) Was bisher vom Bleichen der Leinewand geſaget worden, ſolches iſt auch in den meiſten Stücken auf das zu bleichende Garn und den Zwirn anzuwenden. Und da bey Nr. 1. zur mehrern Gewinnung der Sonne in Anſehung der Leinewand die Horizontallage widerrathen worden, ſo muß dieſes auch in Anſehung des Garns beobachtet werden. Man machet eigene Stellagen dazu, welche das Garn zwiſchen zwey Stangen geſpannet, und in ſelbigen von einander eingezogen, tragen. Die hintere Stange muß höher als die fördere gegen

gen der Sonne gerichtet ſeyn, damit eine Schieſe herauskomme.

w) Da das Bleichen der Leinewand doch eigene Leute zur Bewahrung und Beſprengung derſelben erfodert, ſo hat eine Hausmutter zugleich hiebey die ſchönſte Gelegenheit, ihre Tiſch- und Leibwäſche ebenfalls auszulegen, und ſie, wie die Leinewand, durch Beſprengen mit Waſſer wieder zur höchſten Weiße zu bringen, wozu ſie durch das beſte ordinaire Waſchen nicht gelangen kann. Es darf nur alle Woche ein Theil derſelben mit ausgeleget werden, nachdem ſie zuvor nur ganz leicht und obenhin angewaſchen worden. Dieſes Bleichen ſolcher Wäſche bringt auch am vortheilhafteſten alle etwanige dahinein gerathene Flecke hinweg, die ſonſt mit ätzenden, und zur Dauer des Zeuges eben nicht dienlichen Dingen hinweggeſchaffet werden müſſen. Trifft aber die ganze Wäſche mit der Bleichzeit zuſammen, ſo pflegen einige Hausmütter wohl alles Leinenzeug nach gewöhnlicher Art erſt waſchen zu laſſen, worauf es einige Tage hindurch auf dem Bleichplatze noch ausgeleget und mit gebleichet wird. Das erſte Verfahren aber iſt bequemer und auch ſchicklicher, da man dasjenige Zeug, welches am meiſten der Wiederherſtellung ſeiner erſten Weiße mittelſt der Bleiche bedarf, ausſuchen, und deſto länger nach ſeiner Bedürfniß liegen laſſen kann; da man hingegen mit der völlig ausgelegten Wäſche zu viel Mühe auf einmal hat, und der bedürftigſten Stücken doch nicht recht warten kann.

Vierzehn-

Vierzehntes Kapitel.

Ausländiſche Leinewandsſorten.

Wir pflegen hier zu Lande die Leinewand in Hausleinewand, und in Kaufleinewand zu unterſcheiden. Erſtere iſt diejenige, wozu in unſern Häuſern das Garn geſponnen worden. Kaufleinewand aber nennt man diejenige, welche in unſern Häuſern gekaufet wird. Da die feine Flachsſpinnerey noch nicht ſehr gemein iſt, und feine Leinewand in den Häuſern des Mittelmannes als unentbehrlich geachtet wird, ſo muß ſie meiſtens als eine nicht einheimiſche Waare unſrer Länder gekaufet werden.

Die ausländiſchen Leinwandsſorten ſind verſchieden, und ſie ſind ſich in Anſehung der Güte und des Preiſes nicht völlig gleich. Man will daher von ſelbigen noch wenigen Unterricht geben, damit die Leſerinnen alles in der Kürze beyſammen haben, was bey ihnen unter dem Namen des Leinenzeuges bekannt iſt.

Die Holländiſche Leinewand hatte in den ältern Zeiten ſchon den Ruhm, daß ſie in Europa die feinſte und dichteſte ſey. Man hat ſie ſo fein geſehen, daß die Elle an die 12 Holländiſche Gulden gekoſtet. Die ſchönſte und feinſte Leinewand wird in Harlem und Almelo gemacht, von den Kaufleuten den Webern roh Stückweiſe abgekaufet, und hierauf gebleichet. Der Autor des Buches, Oeſterreich über alles, ſchrieb zu ſeiner Zeit, daß die Holländer in der Leinewand zweyerley Gut machen; das beſte für ſich ſelbſt, das geringere aber für die Ausländer. Sie glauben, die Ausländer bezahlen ihnen das ihrige nicht nach dem Werth: Erſteres, nämlich das beſte Leinen Gut,

ſpricht er ferner, wird verfertiget von Schleſiſchem Einſchlag, die Kette aber daran iſt von Holländiſchen, doch aus Schleſiſchem, Oldenburgiſchem oder Weſtphäliſchem Flachſe geſponnenem Garn, welchen Flachs ſie noch einmal brechen, auf einer beſondern Weiſe hernach bereiten und ſpinnen. An dem andern Gute iſt ſowohl Kette als Einſchlag von Deutſchem Garne. Sie nehmen auch wohl, ſaget er ferner, unſre gemachte Schleſiſche Leinewand und walken ſie in Buttermilch. Er will alſo anzeigen, die Holländer verſtehen ſich darauf, der Schleſiſchem Leinewand durch Apretur hauptſächlich ein beſſeres Anſehen zu geben, und ſie ſodann für Holländiſche Leinewand zu verkaufen.

Heutiges Tages hat man ſich auch in andern Ländern ſehr beeifert, die Holländer durch feines Geſpinnſte und gute Apretur einzuholen, wie ſonderlich von den Schleſiern und Lauſitzern geſchieht.

Nächſt der Holländiſchen Leinewand iſt die Schleſiſche von ältern Zeiten her ſehr berühmt geweſen. Die Schleſiſchen Gebürgſtädte, Jauer, Greifenberg, Landshut, Schmiedeberg, u. ſ. f. thun ſich am meiſten hervor, und unterhalten die ſtärkſten Bleichen. Die Schleſiſche Leinewand aber iſt unterſchiedlicher Breite; als 2 Ellen breite, oder ſchmäler; als 7. 6. 5. und 4 Viertelbreite. Sie wird ferner nach ihrer Qualität in dicke, dünne, mittlere und geringe abgetheilet. Die Preiſe ſind von 3 bis 7 oder 8 und mehr Reichsthaler, nachdem ſie loſe, dünne und wie es die Schleſier nennen, ſchlotterigt, oder dick und fein, ſchmal oder breit iſt. Einige Leinewand wird in ganzen Stücken zu 60 Ellen, oder Schocken, andre aber in 4 Stücken auf ein Schock, jedes zu 15 Ellen lang geſchnitten und verpacket.

Der Garnkauf floriret in Oberſchleſien gar ſehr, z. E. zu Liebthal, Zuckmantel, Ziegenhals, Neiße,

Brieg u. ſ. f. Es wird in Stücken verkauft, und 1 Stück hat 4 Strehnen, 1 Strehne 3 Zaſpel, 1 Zaſpel 20 Gebind, 1 Gebind 20 Fäden. Das Stück Garn gilt nach der Feinheit der Fäden zu 8. 12. 20. Groſchen und darüber. Man findet Stücken von ſolcher Feinheit, daß ſie noch unter 1 Loth wiegen, und ein ſolches Stück Garn durch einen kleinen güldenen Fingering gezogen werden kann, woraus denn beſonders der feinſte Zwirn gemachet wird.

Von dem ſo genannten **Schleſiſchen Schleyer** oder **Klar** hat man unterſchiedene Sorten, als glatte, geſtreifte, picquirte, auf die Art wie Cammertuch mit Tüpfeln, und gezogene wie Blumenweis. Dieſe Schleyer enthalten folgende Sorten, und ſind entweder, ſtarke, mittel und feine; werden auch in vorgedachten Städten, als Hirſchberg und Schmiedeberg verfertiget, und zwar nach Weben. Eine Webe von 40 bis 50 Ellen koſtet von 10. bis 60. Rthlr. und weit mehr, nachdem ſie fein iſt. Eine lange Webe iſt 50, eine ordinaire aber 40 Ellen. Dieſe Weben werden hernach wieder zu Stücken von 10 Ellen zerſchnitten, von den Kaufleuten ihrer Qualität noch numeriret, und das Stück zu 3. 6. 8. mehr Rthlr verkauft.

Von dem ſo genannten **Breßlauer Ballen** oder **Bettzeug** hat man vornehmlich dreyerley Sorten, als Zwilligballen, Leinewandballen, Schürzenleinewandballen. Sie halten 30 bis 36 Ellen, und werden, nachdem ſie grob oder fein ſind, das Stück zu 3 bis 6 Rthlr. verkauft und ſind alle geſtreift. Niederländiſche Ballen nennt man die gezogenen, in welchen nach Damaſtart allerley Figuren eingewebet ſind, und koſten ihrer Beſchaffenheit nach 6 bis 10 Rthlr. Weiße damaſtne Tafel- oder Tiſchtücher hat man die geringſte Sorte zu 16 Rthlr. mit Figuren und gezogenen Blumen. Man findet auch Stücken von nur ei-

nem Tafeltuche und 12 Servietten, die 10 Viertel bis 3 Ellen breit, und 16 bis 30 Rthlr. koſten. Serviettenballen, die gemeiniglich 3 Dutzend Servietten enthalten, kommen von 6 bis 12 Thlr. und darüber, nachdem ſie fein ſind. **Marperger** der dieſe Preiſe angiebt, ſetzet hinzu, daß ſich die Preiſe des Schleſiſchen Leinenzeugs nach der Feinheit richten. Je gleicher und feiner ein Garn, je beſſer Leinewand giebt es. Iſt das Garn gut, ſo machet oft ein Weber in 3 bis 4 Tagen ein Schock Leinewand fertig, da er ſonſt kaum des Tages eine Elle machen kann, wenn das Garn faul und untüchtig iſt. —

Die **Sächſiſche Leinewand** ſteht der Schleſiſchen zur Seite, und man verſteht beſonders diejenige darunter, welche in der Oberlauſitz gemachet wird. Die Laubner und Zittauer Leinewand iſt von je her die geachteſte geweſen, und man beſtrebet ſich eben wie in Schleſien, den Holländern in der Bleiche und Apretur gleich zu kommen.

Die **Weſtphäliſche Leinewand** ſteht unter uns gleichfalls in großer Achtung, und unter derſelben vornehmlich diejenige, welche in **Bielefeldt, Wahrendorf** und **Herford** gearbeitet wird. Marperger ſaget, daß die, welche von den beyden erſtern Oertern kommt, der Holländiſchen am nächſten gehe, ſie ſey ſehr gut zum täglichen Gebrauch, ſonderlich die Wahrendörfer, welche ſich ſehr ſauber zu Hemden tragen laſſe. Die Bielefeldter ſey etwas gelblicht und loſer. Sie werde von denjenigen aber am meiſten beliebet, die gern was geſchmeidiges von Leinewand am Leibe haben wollen.

Auſſer nur gedachten Sorten Weſtphäliſcher Leinewand ſind noch berühmt die Tecklenburger, Oßnabrügger, Ravensberger, Dettmoldiſche und Rinteliſche Leinewand.

Ober-

Oberdeutſchland iſt auch wegen einiger Leinewandſorten ſehr berühmt. S. Gallen hat ſchon faſt an die 500 Jahr einen des ſtärkſten Leinewandhandels nach der Schweiz, Frankreich und Italien, und Marperger rühmet, es ſey wohl kein Ort in Deutſchland, wo ſo viel Sorge für aufrichtiges Kaufmannsgut getragen werde, indem die Obrigkeit eine ſcharfe ſo genannte Schau beſtellt habe, vor welcher erſtlich alle Stücken Leinewand müſſen gebracht, beſichtiget und gemeſſen werden, ob ſie rechter Breite und übriger gebührender Qualität ſind; worauf das Stadtzeichen auf die richtig befundene Waare geſetzet, die falſch befundene hingegen wird als untüchtig zerſchnitten, oder wohl gar von dem Scharfrichter verbrannt. — Dieſer altväteriſche Ernſt verdienet immer Nachahmung, um Manufacturen ſo wohl in Aufnahme zu bringen, als darinn zu erhalten, und die betrüglichen Arbeiter zu züchtigen.

Die **Ulmer Leinewand** hat auch in Oberdeutſchland einen guten Namen. Flachs und Garn wird in dem Ulmer Gebiete erbauet und geſponnen. Man hat daſelbſt Leinewand von 1¼ bis 2 Ellen breit, die Sorten aber werden von 1200 Fäden, die Breite aber bis 4000 Fäden gewürket, und nach den Fäden genannt, als 12er und ſo ferner. Das Ellenmaas daran iſt ungleich, nachdem der Committent es lang oder kurz begehret. Dieſe Ulmer Leinewand geht weit und breit herum.

Oeſterreicher Leinewand iſt auch ſehr gut, ſonderlich diejenige, welche in Oberöſterreich gemachet wird. Die Stadt Linz treibt einen ſtarken Handel damit.

Cammericher Leinewand iſt das bey uns ſo genannte **Cammertuch**, und wird in Cambray oder Cammerich in den Niederlanden verfertiget. Dieſes

Cammertuch iſt überaus fein und theuer, wie wohl Schleſien ſchon vorlängſt manches ſauberes Stück Schleyer ausgiebt, welches dem Cammertuche an Schönheit gar nicht weichen darf. Batiſt, welcher ehedem in dem Franzöſiſchen Antheil von Hennegau, und in den Landſchaften Cambreſis, Picardie und Artois, und in England bey Arnudel verfertiget ward, wird jetzt auch in Schleßwig ſehr ſchön gewebet.

Funfzehntes Kapitel.

Verſchiedene Spitzen oder Kantenſorten.

Dieſes Kapitel muß man gleichſam als einen Anhang der vorhergehenden anſehen, nicht ſowohl deßhalb, daß die Spitzen gemeiniglich ein Product des weiblichen Fleißes ſind; ſondern weil die jetziger Zeit zum weiblichem Schmuck oder Zierrath gehörigen Spitzen oder Kanten gemeiniglich von Zwirn ſind, ſo wie dieſer aus Garn, letzteres aber aus Flachs entſtanden iſt. Man hat auch Spitzen von Gold und Silber, ingleichen von Seide. Es ſind jetzt aber die weißen Spitzen von Zwirn zur weiblichen Tracht die gebräuchlichſten. Es ſollen dieſen Sorten nach ihren beſondern Namen, welchen ſie von den Oertern führen, wo ſie gemachet, kürzlich berühret werden.

Man theilet die Spitzen ein in genähete und geklöppelte, wovon die erſteren die koſtbarſten, dergleichen die Venetianiſchen, Franzöſiſchen und Engliſchen ſind. Die geachteſten unter den geklöppelten ſind die Brabantiſche und verſchiedene Deutſche.

Fran-

Franzöſiſche weiße Zwirnſpitzen ſind meiſtens mit der Nadel genähet, und führen verſchiedene Namen, als Pointe à la Reine, Pointe Dauphine, Pointe de Gênes, u. ſ. f. Der Zwirn dazu kömmt aus Flandern, ſonderlich von Ryſſel, welcher dem Holländiſchen Zwirne ganz gleich kömmt, und daher auch nach Venedig und Genua, zu den weiſſen Italiäniſchen Spitzen daſelbſt, verführet wird. Die berühmteſten Spitzenmanufacturen ſind zu Paris, Lyon, Dieppe und Havre de grace. Vordem bekam Frankreich alle ſeine Spitzen aus Genua. Jetzt aber können die Franzöſiſchen Manufacturen auswärtige Länder damit verſorgen.

Engländiſche Spitzen werden zu London und in andern Städten des Landes verfertiget.

Venetianiſche Spitzen ſind ſehr künſtlich genähet und ſehr theuer. Der Zwirn dazu kömmt aus Braband und Holland. Die Sorten aber ſind folgende.

Ponto tutto per filo. Dieſes iſt die feinſte Sorte, weil ſie durchgehends erhoben und mit beſondern Zierrathen aufs Feinſte mit ſubtilen Zäckgen ausgenähet iſt.

Ponto a filo grana con mezzo rillevo. Dieſes iſt nur halb erhabene Arbeit und nur Mittelgut.

Ponto reticello tondo. Dieſe Sorte iſt im Friſchen gearbeitet; iſt etwas leichter und ſchlechter, auch nicht ſo fein und dicht als die vorige.

Mezzo ponto. Iſt ganz ſchlecht und gemein von und in Bändgen genähet, und wird in Holland Point de lint, oder Point de canaille genannt. Dieſer letzte Name rühret daher, daß dieſe Art Spitzen nur für gemeine Leute iſt, die keine koſtbare bezahlen können. Die Bändgen dazu kommen aus Holland gewebet und

geklöppelt, und die Sorten davon ſind vielfältig. Die bekannteſte iſt Franzlint, und iſt ganz dichte.

Genueſer Spitzen ſind nur darinn von den Venetianiſchen unterſchieden, daß davon nur ordinari ponto in aria und reticello tondo gemachet werden, welches die leichteſten und gemeinſten Sorten ſind. Sie gehen, wie die Venetianiſchen, nach Spanien, Portugal, Polen und Deutſchland, auch ſogar in die Türkey; woſelbſt die vornehmen Türkinnen, die ſich koſtbarer als die chriſtlichen Europäerinnen kleiden, ſolche ſehr theuer bezahlen. Es werden aber die Venetianiſchen und Genueſiſchen Spitzen meiſtens von den Nonnen in den Klöſtern verfertiget.

Die Brabander Spitzen ſind halb genähet und halb geklöppelt; und ſind in größter Achtung, da ſie von Holländiſchem und Brabandiſchem Zwirne, der ſehr fein und eben iſt, gemachet werden. Ihr Vorzug aber beſteht auch hierinn, daß ſie ſich im Waſchen nicht ſo leicht verändern, wie einigen Deutſchen Sorten Schuld gegeben wird. Da erſtere, wenn ſie neu, eben und dichte ſind, auch ſo bleiben, wenn ſie öfters gewaſchen werden. Es ſind aber die Annaberger Spitzen, welche nach dem Marperger einlaufen, keine ſolche Dichtigkeit oder Feſtigkeit haben, ſondern nach dem Waſchen leicht gelblicht und los werden, ob ſie gleich, da ſie neu und ungewaſchen geweſen, ſehr ſchön in die Augen gefallen. Dagegen ſind ſie auch nicht ſo theuer als die Brabander, welche mehrentheils von Jungen und Alten zur Conſervirung des Geſichts durch die Brillen gemachet werden, welche die Klöpplerinnen immer auf der Naſe haben.

Unter den Deutſchen Spitzen ſind die Sächſiſchen und Tunderiſchen längſt bekannt, wozu noch die Potsdammer kommen, die erſt zu unſrer Zeit ihren Anfang genommen haben.

Die Sächſiſche oder Annabergiſche Spitzen werden in dem Ertzgebirge von den Bergleuten gearbeitet. Marperger ſaget, daß ein Strich Landes von 10 Meilen und in demſelben über 10000 Menſchen ſich daſelbſt von der Spitzenarbeit nähren, deren jede wöchentlich 12 bis 16 Meißniſche Groſchen auch wohl über 1 Thlr. verdienen kann. Geſetzt aber, daß es nur durch die Bank 10 Groſchen wären, ſo kämen doch in 52 Wochen über viertehalb hundert tauſend Rheiniſche Gülden heraus, welches nur Arbeitslohn iſt. —

Es ſind aber dieſe Spitzen nach der Art ihrer Verfertigung verſchieden. Die gewöhnlichſten werden gemacht mit einem Erbsgrund; abgeſchnitten und nicht abgeſchnitten; überleget; ganz gemachet mit einem engen und weiten Grund, fein und zart, nach der Niederländiſchen und Engländiſchen Art u. ſ. f.

Mehrmals obbelobter Schriftſteller behauptet, daß die, welche keine genaue Spitzenkenner ſind, die Annaberger für Brabander anſehen; wiewohl nicht zu läugnen iſt, daß ſie den obbemerkten Fehler, nämlich das Einlaufen u. ſ. f. haben, dem aber nach einiger Meynung ſo könne abgeholfen werden, wenn der Holländiſche Zwirn, ehe er zum Spitzenklöppeln verarbeitet wird, vorher durch ein Waſſer gezogen, und ſo zu ſagen, wie ein Tuch benetzet und gekrümmet würde, ſo möchten ſich hernach die Spitzen im Waſchen deſto beſtändiger halten. Dagegen wenden andre ein, daß der Zwirn unfehlbar aufquellen und folglich zum Spitzenklöppeln untüchtig werden würde. Das beſte Mittel wider das Einlaufen iſt, daß man die Spitzen mit laulichtem und nicht allzuheißem Waſſer waſche; ingleichen daß ſie nicht allzulos oder weitſchichtig geklöppelt werden, welches der Annaberger gemeine Art vordem geweſen iſt; jetzt aber beſtreben ſie ſich, an Fleiß, Dichtigkeit,

Zierlichkeit und Feinheit den Brabandern gleich zu kommen.

Es werden auch in vorgedachter Gegend gleichfalls viel ſchwarze ſeidene Spitzen, auch ſo genannte Leoniſche, goldne und ſilberne Spitzen, von eben den Leuten, welche die weiße und ſchwarze Spitzen klöppeln, verfertiget.

Tonderiſche oder Tunderiſche Spitzen haben den Namen von Tondern, einer in dem Herzogthum Schleßwig gelegenen Stadt, welche den Annabergiſchen Spitzen faſt gleich ſind an der Güte, und man nimmt den Zwirn dazu aus Holland und Weſtphalen.

Potsdammer Spitzen werden diejenigen genannt, welche in Potsdam verfertiget werden. Sie ſind völlig den Brabandiſchen gleich, und in ſolcher Güte, daß bald nach Errichtung der Spitzenmanufactur der dortige Hof mit Potsdammer Spitzen an andre Höfe Geſchenke machen konnte. Die Manufactur hat wie viele andre ihre Errichtung dem jetzigen König zu danken, und ſie iſt ein Beweis, was die Induſtrie überall vermag, wenn ſie von der Regierung belebet und unterſtützet wird. Der Grund zur Spitzenmanufactur ward mit den Soldatenmädchens des Potsdammer Wayſenhauſes geleget, welchen, wie noch, Klöppelmeiſterinnen gehalten wurden. Nach der Zeit der Errichtung hat ſich die Manufactur ſehr vergrößert, da viele andre weibliche Perſonen das Klöppeln erlernet, und ſich davon ernähren.

Es ſind aber die Spitzen eine ſehr theure Waare, und es ſtecket öfters in einem einzigen ſo genannten Spitzen- oder Kantenanzuge ein ziemliches Kapital. Man geht daher mit ſolchen Spitzen gern ſchonend um, und ſie erfodern, wenn ſie wieder gewaſchen werden ſollen, eine eigene Behandlungsart. Man hält aber folgende für die beſten.

Weiße

Weiße Spitzen ſchön zu waſchen; weiche ſie erſt in laulichtes Waſſer, ſchmiere ſie dick mit Seife ein, und beſchwere ſie womit, daß ſie gepreſſet werden; laß ſie alſo eine Nacht weichen, und klopfe ſie des andern Tages zwiſchen den Händen wohl aus, daß der größte Schmutz davon gehe. Nimm ſo dann anderes laulichtes Waſſer, ſchmiere die Spitzen abermals mit Seife wohl ein, lege ſie in das laulichte Waſſer, decke ein Tüchlein darüber, ſo daß das Waſſer über das gedachte Tüchlein zuſammenſchlage. Alsdenn verdecke es, ſetze es in eine Ofenröhre oder einen nicht allzu heißen Backofen; und laß es ganz gelinde allmälig aufſieden. Waſche hierauf die Spitzen aus dieſem Waſſer ſauber aus, und ſetze es noch einmal hinein, laß es alſo ausprägeln (noch eine Zeitlang gelinde ſieden) ſo werden ſie, wenn du ſie alsdann noch einmal auswäſcheſt, ſchön weiß werden. Nach dieſem weiche ſie noch einmal in kalt Waſſer ein, und laß ſie über Nacht darinn liegen. Kann man aber Gelegenheit haben, und die Spitzen auf dem Bleichplatze, oder ſonſt wo, aufs Gras legen, und ſie noch einigemal mit Waſſer beſprengen, ſo werden ſie recht ſchön ſeyn.

Venediſche Spitzen, welche ſonſt wegen ihrer Zärtlichkeit das Waſchen nicht wohl vertragen, muß man alſo waſchen. Nähe dieſe Spitzen auf ein Tuch, welches einer Wockenbinde gleich, und in der Länge der Spitzen iſt, fein gerade auf; alsdenn ſchabe Venetianiſche Seife ganz dünne, ſtreue ſie ziemlich dick auf die Spitzen, und ſchlage ſie hernach etlichemal zuſammen; lege ſie in ein zinnernes oder andres ſauberes Geſchirr, beſchwere es ein wenig, ſetze es in einen Backofen oder eine Ofenröhre, und laß es ganz gelinde langſam prägeln; (ſieden;) ſiehe aber wohl zu, daß das Waſſer einen guten Theil über die Spitzen gehe, damit ſie nicht verbrennen. Hierauf ſchlage ſie

zwiſchen den Händen wohl aus, und wenn du ſiehſt, daß ſie noch nicht weiß genug ſind, ſo fahre das andre oder drittemal damit fort, bis du findeſt, daß ſie weiß genug ſind. Alsdenn drücke ſie wieder aus, lege ſie über Nacht in friſches Waſſer, und drücke ſie nachmal wieder rein aus. Spanne ſie nun in einen Näherahmen, laß ſie von der Sonne im Freyen, oder bey einem warmen Ofen, trocken werden, verwahre ſie aber wohl daß kein Staub daran komme. Hierauf kannſt du ſie noch zum öftern mit kaltem Waſſer beſprengen, und allemal wieder trocknen laſſen, wovon ſie ſich Schneeweiß bleichen. Bereite endlich ein wenig weiße geſottene Stärke in einem glaſurten Topfe, gieß ſolche gemach über die im Rahmen geſpannte Spitzen, laß ſie damit trocknen, thue ſie hierauf aus dem Rahmen, trenne ſie von dem Tuche wieder ab, und richte ſie zurecht.

Spitzen von Neſſelgarn wäſcht man alſo. Bügle dieſe Spitzen erſt ſauber aus, daß die Runzeln herauskommen, alsdann nähe ſie mit weiten Näthen auf ein Tuch, welches wie eine Wickelbinde breit, und ſo lang als das Stück Spitzen iſt; alsdann beſtreich die Spitzen mit Milch und ſchwefele ſie, daß ſie weiß werden. Hierauf breite die Tücher, auf welchen die Spitzen genähet ſind, auf ein Tuch, lege noch ein Tuch darauf, ſtreiche es mit feuchten aber nicht ſehr naſſen Schwämmen, und fahre mit dem Bügel- oder Platteiſen auf dem äuſſerſten Tuche herum, damit ſie trocken werden. Trenne ſie hierauf von dem Tuche wieder ab, ſo ſind ſie wieder recht.

Anmerkungen.

a) Man muß keine Spitzen in die Wäſche bringen, wenn ſie irgendswo zerriſſen, oder löcherricht geworden ſind. Denn durch das Waſchen und beſonders

ſonders durch das dazu erforderte Klopfen in den Händen werden die Löcher noch größer. Die Spitzen müſſen daher vor der Wäſche noch geſtopfet werden. Es iſt aber ſehr gut, wenn man das Stopfen der Kanten ſelbſt gelernet hat, und dafür kein Geld ausgeben darf. In großen Städten finden ſich Perſonen, welche ſich eigends darauf legen, die Spitzen nach dem Muſter fein ſauber zu ſtopfen, und ſie alſo auszubeſſern, daß ſie nach dem Auswaſchen als neue ausſehen.

b) Das Schwefeln der letztern Art Spitzen geſchieht ſo, daß der Rauch von angezündetem Schwefel daran gelaſſen wird. Der Schwefeldampf thut mehr und gewiſſere Wirkung, wenn er auf Steinen geleget, angezündet, und ein großes leeres Gefäß, etwa ein mäßiges Faß, darüber geſetzet wird. In dieſem werden oben Löcher eingebohret, und Stäbe ſo genau eingepaſſet, daß kein Rauch durch Ritzen herausgehen kann. Auf ſolchen Stäben nun werden die Spitzen befeſtiget, und wenn der Schwefel angezündet worden, leget man noch unten am Fuße des Faſſes Tücher herum, daß der Schwefelrauch nirgends heraus kann; da er denn völlige Wirkung thun muß. Es laſſen ſich auf ſolche Weiſe mehr Materialien, nachdem ſie etwas angefeuchtet worden, ausziehen oder bleichen.

c) Einige Hausmütter verfahren ſo mit ihren weißen Zwirnſpitzen, daß ſie ſolche einige Nächte hindurch in recht ſaure Buttermilch einweichen, und darauf nach obiger erſterer Vorſchrift ſie ferner behandeln.

Schwarze ſeidene Spitzen werden alſo zugerichtet. Wenn ſie noch nicht ſonderlich beſchmutzet ſind, ſo kehre erſtlich den Staub ſauber aus, alsdann

mache

mache eine Farbe mit Gummi in Eſſig eingeweichet, tunke die Spitzen darein, ſchlage ſie alsdenn mit einem ſo genannten Sammtbürſtgen, welches gelinde Haare hat, oder mit einem Schwamme auf ein glattes reines Brett, breite ſie aber wohl aus, und drücke ſie recht glatt auf, damit ſie nicht runzlicht werden, weßhalb man ihnen mit dem Schwamme durch Ueberſtreichen nachhilft; laß ſie ſodann an der Sonne oder bey einem Ofen ſchnell trocknen.

Anmerkungen.

a) Die auf dem Brette ausgebreiteten Spitzen, als worauf ſie nach dem Ueberſtreichen mit einem Schwamme befeſtiget werden, können, in Ermangelung eines ſolchen Brettes, auch in einem Näherahmen eingeſpannet werden.

b) Sollten die ſchwarze Spitzen zu ſehr ſchmutzig, oder ganz verſchoſſen und röthlicht geworden ſeyn, ſo muß man ſie wieder aufſchwärzen. Hiezu dienet dieſe Vorſchrift. Nimm blaue Braſilienſpäne; Hausblaſe; Gummi; jedes für einen Dreyer oder Kreuzer, zermalme die Hausblaſe ganz klein, zerſtoß auch den Gummi, und thue alles in einen glaſurten Topf, gieß Waſſer darüber, decke es zu, laß es ſieden, doch daß es nicht überlaufe. Hieraus wird eine Farbe die röthlicht ſcheinet; laß ſie abkühlen, tunke die Spitzen hinein, und verfahre ferner damit, wie oben vorgeſchrieben worden. Mit eben dieſer Farbe kann man auch die Sammtkappen, welche gemeiniglich ringsherum mit ſchwarzen Spitzen beſetzt ſind, überſtreichen wenn ſie roth geworden wären, wie es gemeiniglich geſchieht, wenn ſie als Reiſekappen ſtark auf Reiſen gebraucht werden.

Alte verlegene Spitzen von Gold oder Silber laſſen ſich auf folgende Weiſe wieder neu machen. Man nimmt zuerſt ein Tuch, und benetzet es mit Waſſer, beſtreicht es ſodann mit weißer Seife, leget ferner die Spitzen auf das Tuch, windet es auf ein Mandel= oder Rollholz. Es muß aber das Tuch auf dem Rollholze öfters mit warmen Waſſer benetzet, dieſes Tuch auch, ehe es auf das Rollholz gewunden wird, erſt in der Länge zuſammmen geleget werden, ſo lang als die Spitzen ſind. Hierauf wird ſo lange gerollet, bis die Seife heraus iſt, und das klare Waſſer herausläuft, wovon die goldene oder ſilberne Spitzen ganz ſchön und wieder neu erſcheinen.

Sechszehntes Kapitel.

Aufbewahrung und Erhaltung des Leinenzeuges.

Da es nicht nur ſehr nützlich, ſondern auch anſtändig iſt, keinen zu geringen Vorrath von Leinengeräthe zu haben, ſo muß man die Aufbewahrung und Erhaltung deſſelben auch zu beſorgen wiſſen.

Gute Hausmütter haben nicht nur einen Vorrath von fertiger Wäſche, das iſt, von vielen einzelnen, und fertig genäheten zur Leib= und Tiſchwäſche zuſammen gehörigen Stücken, ſondern auch von unzerſchnittener Leinewand, welche ganz in ihren Ballen, wie ſie von der Bleiche gekommen iſt, weggeleget und für künftige Zeiten aufbewahret wird.

Fertiges Leinenzeug, oder weiße Wäſche verwahret man am beſten in ſo genannten Zeugſpinden, oder

Zeug=

Zeugſchränken; und zwar ſo, daß jede Sorte neben einander ihren eigenen bekannten Platz habe. Hier fällt bey Eröffnung der Spinden ſo gleich jede Sorte und Stück in die Augen, welche man ſo gar aus der Mitte, oder unten, gar leicht mittelſt Gegenhaltung der andern Hand hervorziehen kann, ohne daß die ganze Ordnung zerrüttet, und die völlige Lage dürfe von einander genommen werden. Manche Hausmütter machen ſich auch wohl ein Vergnügen, dieſen weißen Zeugſpinden hiemit einen größern Putz zu geben, wenn ſie allerley wohl gefärbte Blumen von Federn oder anderm Zeuge äußerlich an die Wäſche hie und da anſtecken, um ihren und andern Augen bey Eröffnung ſolcher Spinden oder Schränken einen mehr vergnügenden Anblick zu verſchaffen.

Wenn man viel fertiges Leinenzeug hat, und es iſt in den Spinden dazu kein Raum, ſo pfleget man es wohl auch in eigene Kiſten, die man auch wohl Weißzeugkaſten zu nennen pfleget, aufzubewahren. Man thut wohl, da hier alles auf und neben einander zu liegen kommt, und man die Sorten von oben herab nicht überſehen kann, daß um jede ein beſonderes Tuch geſchlagen, und dieſes oben mit Stecknadeln zuſammengeſtochen ſey. So würde z. E. ein jedes Tiſchgedeck mittelſt eines Tuches, oder gar einer Serviette davon, um es ohne zu eröffnen, gleich zu erkennen, eingeſchlagen, und wenn man eines davon ſuchen und herausnehmen will, ſo hat man die Bequemlichkeit, geſchwinde die Packen eines nach dem andern heraus- und wieder einzulegen. So kann man auch den Packenzettel mit einer Nadel oben anſtecken, welche die Sorten nebſt ihren einzelen Stücken beſagen.

Unzerſchnittene Leinewand wird nicht in Spinden, ſondern jedes Stück, wie es von der Bleiche in einen Ballen oder Walze zuſammengeleget worden, in

Weißzeugkiſten, oder großen beſchlagenen Koffers von Eichenholz eingepacket. Hiebey iſt nöthig, daß jede Rolle oder Walze Leinewand einen aufgeſteckten Zettel habe, welcher anzeigen muß, in welchem Jahre die Leinewand gemacht ſey, um ihr Alter zu wiſſen, und wovon die Urſach gleich angegeben werden ſoll.

Es dienet ſehr zur Erhaltung des Leinen, wenn deſſen Aufbewahrungsgefäße, die wohl paſſen und keinen Staub durchlaſſen müſſen, in zwar trocknen aber doch ungeheizten Zimmern, oder Kammern, ſtehen; und die unzerſchnittene Leinewand, oder wie man es auch vieler Orten nennet, das Kaſtenzeug darf weder gerollet und geplattet, noch auch geſtärket ſeyn. Und wenn ſich ſo genannte Kaufleinewand unter dem Kaſtenzeuge befindet, ſo muß die darinn befindliche Stärke, womit ſie apretiret worden, herausgewaſchen werden, als wovon ſie vor der Zeit ſonſt mürbe werden würde. Nachdem dergleichen feine Kaufleinewand wieder getrocknet worden, muß man ſie ungeplattet oder ungerollet einpacken.

Bey Ausſtattung der Töchter pflegen die Mütter erſteren, wenn ſie ſelbſt keine feine, der ausländiſchen gleichkommende Hausleinewand geſponnen haben, auch wohl eine Parthie Kaufleinewand mit zu geben. Um nun das Schöne davon mehr auffallend zu machen, läßt man ihr vor der Hand gerne den Glanz von der Apretur. Soll aber in der Folge dieſe Kaufleinewand nicht bald zerſchnitten und zur weiſſen Wäſche vernähet werden, ſo muß man derſelben, wenn ſie unter dem andern Kaſtenzeuge ſich nicht verliegen, das heißt, an ihrer Dauerhaftigkeit nicht abnehmen ſoll, doch die Stärke, wenigſtens binnen Jahresfriſt, wieder herauswaſchen.

Wenn das Kaſtenzeug zu alt wird, ſo verliegt es ſich ſehr und es entſteht nun die Hauptfrage, von welchem Alter der Leinewand man das Abnehmen ihrer Dauer anrechnen könne?

So viel man durch langwierige Erfahrungen hat bemerken können, befindet ſich die Leinewand bis ins zwölfte Jahr völlig gut; dergeſtalt, daß ſie bis dahin der jungen einjährigen immer noch ganz gleich zu achten iſt. Nach dem zwölften Jahre aber wird das Abnehmen ihrer Haltung, oder Feſtigkeit und Dauer ſchon in etwas merklich. Iſt ſie im funfzehnten Jahre, ſo kann man ſchon ein Drittel ihrer Dauerhaftigkeit als Abgang rechnen, und von nun an wird ſie Jahr für Jahr mürber, da ſich denn findet, daß dergleichen Leinewand im zwanzigſten Jahre ihres Alters völlig die Hälfte ihrer Dauer oder Feſtigkeit verloren habe. Man hat dieſes Verhältniß ſo erprobet, daß man von der Leinewand gedachten verſchiedenen Alters, zu gleicher Zeit Hemden machen laſſen, und ſie nach und nach vertragen hat; da man denn Acht gegeben, wie lange die Hemden jeder Art Leinewand gehalten haben. Leinewand über 20 Jahr alt zu Hemden hat kaum 6 bis 8 Wäſchen ausgehalten, da ſie hierauf mürbe wie Zunder, zergangen.

In Abſicht des von der Leinewand angegebenen ſchädlichen Alters nun muß man ſich ſo einrichten, daß keine Leinewand über 12 Jahr ungenützet liegen bleibe. Man vertheile ſeinen ganzen Vorrath etwa in 12 Theile, zeichne ſie mit der Jahreszahl, da ſie in den Kaſten von der Bleiche gekommen, und ſetze jedem Jahre eine Nummer von 1 bis 12 zugleich mit bey; um ſich mit dem Verbrauch des Leinen ordentlich darnach zu richten. Man nehme hier z. E. willkührlich an, daß im Sommer

mer 1780. zum erſtenmale Kaſtenleinewand angeleget werden ſolle, ſo bekommen alle Enden oder Stücken Leinewand auf dem angeſteckten Zettel dieſes Zeichen; 1780. (1.) die Leinewand von 1781. erhält das Zeichen; 1781. (2); und ſo gienge das Sammlen und Zeichnen der Leinewand fort bis zum Jahre 1791. (12). Käme man nun ins Jahr 1792, ſo fienge man eine neue Periode, gleich der vorigen an; alſo 1792. (1) und die Leinewand von 1780. (1) käme nun aus dem Kaſten zum Verſchneiden oder Verbrauch heraus; und auf ſolche Weiſe hielte man mit den folgenden Jahren richtige Ordnung, um das bekannte ſo genannte Verliegen der Leinewand zn verhindern.

Könnte man nun aber ſolche angerathene Ordnung ſeines Kaſtenzeuges nicht halten, ſo müßte man ſeine Zuflucht hiezu nehmen, daß die Leinewand jährlich einmal ausgewaſchen und auf dem Bleichplatze getrocknet werde. Bey großen Vorräthen iſt dieſes Verfahren freylich mühſam, aber äuſſerſt nothwendig. Die Erfahrung lehret je dennoch, daß das Verliegen der Leinewand zwar in etwas, aber doch nicht gänzlich hiedurch verhindert werde.

Was aber die verſchnittene Leinewand, oder die weiſſe Wäſche, welche geſtärket und geplattet in den Zeugſpinden aufbewahret wird, anbelanget, ſo muß man bey großen Vorräthen ſich ſo einzurichten ſuchen: daß jede Sorte nicht viel länger als höchſtens zwey

Jahre ungebraucht und ungewaſchen liegen bleibe. Läßt man ſie länger ungebraucht liegen, ſo wird ſie noch geſchwinder als die Kaſtenleinewand im ungebrauchten Zuſtande ſich erliegen oder mürbe werden.

Gebleichter Zwirn muß noch weniger lange liegen, da er, nächſt dem daß er ſich verliegt, auch gelb wird. Dieſerhalb muß man keinen großen Vorrath beylegen. Es iſt am beſten, wenn, wo nicht alle Jahre, doch wenigſtens binnen zwey Jahren friſcher Zwirn aufs neue angeſchafft wird.

Des
Vierten Bandes
der Hausmutter
Zweyter Theil.

Erſtes Kapitel.

Die Rindviehzucht.

Ein Theil unſrer Hausthiere iſt meiſtens durchgängig der Aufſicht unſrer Hausmütter ſo überlaſſen, daß ihre Erziehung, Pflege und Wartung von dem weiblichen Geſinde betrieben wird. Dieſe Thiere ſind nun das Rind- und Schweinevieh, wie nicht weniger das ſo genannte Hausgeflügel.

Da die Rindviehzucht dem gegenwärtigen erſten Kapitel gewidmet iſt, ſo will ich es der natürlichen Ordnung gemäß mit der ſo genannten Zuzucht der Kälber, oder der Erziehung des Rindviehes anfangen, weil hierauf der Grund der ganzen Rindviehzucht beruhet.

A. Die Erziehung der Kälber.

1) Es iſt in vieler Abſicht beſſer ſeinen Viehſtand durch eigene Zuzucht zu erhalten oder fortzuſetzen.

Einige Hausmütter haben die Meynung, daß es beſſer ſey, erwachſenes Rindvieh anzukaufen, als ſelbiges ſelbſt anzuziehen. Nach einen Ueberſchlag der Koſten können ſie Recht haben, wenn ſie finden, daß ſie um ſolchen Preis kein Kalb auffüttern können, als ein Rind koſtet, wenn es nun völlig brauchbar iſt. Die Lage des Orts, oder der Gegend, wo man Gelegenheit hat gutes Vieh zu erkaufen, ingleichen beſon-

dere Zwecke der Viehwirthſchaft können den Ankauf erwachſener Rinder wohl zu Zeiten eher nützlich als ſchädlich machen.

Es ſind Gegenden, die ſich ganz eigends auf die Rindviehzucht legen, um nur Kühe und Ochſen verkaufen zu können. Hier wird man nun ganz gut gehen, wenn die Verkäufer dem Käufer die völlige Wahl unter allem ihrem auf den Höfen befindlichen Hornviehe laſſen. Hier iſt man ſo leicht nicht in Gefahr betrogen zu werden. Dieſes muß man immer mehr auf den Viehmärkten beſorgen, wo allerley Vieh von unbekannten Leuten und Oertern zuſammen kömmt. Hat der Bauer eine Kuh, welche ſeine ſchlechteſte im Milchgeben, oder ſonſt mit einem heimlichen Fehler behaftet iſt, ſo wird ſie auf den nächſten Viehmarkt hingeführet. Und mit ungemäſteten oder magern Ochſen iſt es nicht anders, daß alſo der Ankauf des Viehes auf Jahrmärkten ſchon mißlicher iſt als in den Dörfern ſelbſt, wo man das Ausſuchen haben kann.

Da es aber am ſicherſten iſt, von Kühen guter Art gutes Vieh zu erziehen, ſo muß man die Erziehungskoſten ſich nicht gereuen laſſen. Man weis es bey der Viehzucht, daß die jungen Thiere ihren Müttern gemeiniglich völlig nacharten. Man kann an die 20 und mehrere Kühe beyſammen haben, die gute Milchkühe ſind. Unter den zwanzigen wird aber immer eine doch die allerbeſte ſeyn. Von dieſer einzig beſten findet ſich, daß das weibliche Kalb unter den übrigen zu gleicher Zeit aus eben dem Stalle erzogenen Kälbern gleiches Geſchlechts wieder die beſte Milchkuh wird, welches Nacharten von Generation zu Generation meiſtens immer fortgeht. Und dieſes iſt es denn hauptſächlich, welches das eigene Aufziehen der Kälber uns mehr beträchtlich als den Ankauf der Kühe machen muß.

Hiernächſt hat man auch den Vortheil von ſeinem eigenen Zuwachſe, daß die an Ort und Stelle erzogene Kühe weit weniger in Gefahr ſind, von den åltern Kühen, oder ihren Zeitgenoſſen, durchs Stoßen beſchådiget zu werden, als die angekauften Thiere. Dieſe, als Fremdlinge bleiben lange Zeit blöde und ſchüchtern, nehmen faſt immer, und öfters ohne Noth die Flucht, weßhalb ſie von den åltern Thieren des Stalles und Hofes zu ſehr bemerkt, und verfolget werden. Und wenn zur Nachtzeit ein Strick oder Kette reißt, daß Menſchen nicht gleich zur Hand ſeyn können, ſo werden die Fremdlinge, wenn ſie ihre Stricke oder Ketten nicht auch entzwey reißen und ausweichen können, wohl gar tod geſtoßen. Dieſes aber hat man ſelten oder gar nicht zu befürchten, wenn das Vieh auf dem Hofe jung und alt geworden. Die Kålber, und das junge Vieh überhaupt, ſind zwar nicht in einem und eben demſelben Stalle mit den åltern Thieren, allein ſie ſehen ſich einander öfters auf dem Hofe, beym Trånken oder beym Abtreiben und Zurückkommen zu und von der Weide; ſie werden alſo ſich bekannt; die åltern Thiere ſehen die kleinern und anwachſenden eben nicht als Nebenbuhler an, um ſie anzufeinden und zu verfolgen. Letztere Thiere gewinnen daher keinen Scheu vor den größern, ſie fliehen eben nicht bey dieſer ihrer Annåherung, und dieſes wird der Grund einer Eintråchtigkeit, wie ſolches aufmerkſamen Wirthinnen gar nicht unbekannt ſeyn muß. Da ich zweymal auf meinem Hofe die Viehſeuche gehabt, und zweymal zu dem durchgeſeuchten Viehe von fremden Orten neues Vieh zugekaufet, ſo habe ich viel Noth mit letzterem Viehe gehabt. Das bey mir zu Hauſe gehörende Vieh lebte in ſtåter Uneinigkeit mit dem fremden, und ich habe es bey aller Sorgfalt der meinigen nicht verhindern können, daß nicht was davon tod oder zu Schanden geſtoßen worden.

Und dieſes letztere Uebel hat mich immer abgehalten, den Ankauf erwachſener Thiere dem eigenen Zuwachſe vorzuziehen: da man ſonſt hieſiger Orten die beſte Gelegenheit hat, auf den Bauerhöfen ſich gutes Vieh auszuſuchen und anzukaufen.

2) Die erſte Nahrung der Kälber.

Die erſte den Kälbern von der Natur angewieſene Nahrung iſt die Muttermilch, welche man den zu erziehenden Kälbern hier zu Lande gemeiniglich an die 6 Wochen ſaugen läßt, worauf ſie denn abgewöhnet oder abgeſetzet werden.

Es iſt hiernächſt in manchen Gegenden gebräuchlich, die Kälber gar nicht an der Mutter ſaugen zu laſſen, ſie entweder gleich nach der Geburth, wenn ſie trocken geworden ſind, den Kühen wegzunehmen, oder welches jedoch weniger geſchieht, ſie nur ein Paar Tage ſaugen zu laſſen, und ſie ſodann von ihren Müttern wegzubringen.

Wenn man die Kälber ohne Saugen aufbringen will, ſo werden ſie zum Saufen der Milch aus einem Gefäße angewöhnet. Es wird die verkehrte Hand tief genug in die Milch gehalten, und der Zeigefinger in die Höhe geſteckt, welchen das anzulernende Kalb ſtatt eines Striches vom Euter ergreift, daran ſauget, und ſomit die Milch an ſich zieht. Das Kalb wird ſich bald gewöhnen, ohne vorgehaltenem Finger die Milch aus dem vorgeſetzten Gefäße zu ſaufen, worinn denn gewiſſe Ordnung und Tageszeit gehalten werden muß; ſo, daß man das Kalb nicht zu lange warten laſſe, damit es nicht zu gierig ſaufen, und ſich entweder verfangen, oder den Durchfall bekommen möge. Der Durchlauf iſt ein gefährlicher Zufall; wenn er nicht tödlich wird, ſo hindert er ganz ungemein das Zunehmen

nehmen der Kälber, und kann machen, daß die Thiere Zeit Lebens eine Art der Schwächlichkeit bekommen; auch im Alter von keinem Zufalle mehr als dem Durchfalle geplaget werden. Wie aber der Durchfall, wenn er bey Kälbern zum Vorſchein kömmt, geheilet werden müſſe, ſolches wird am Ende dieſes Kapitels unter den Rindviehcuren vorkommen.

Die Milch, welche dieſen Kälbern vorgeſetzt wird, muß ſo lauwarm ſeyn, wie ſie von der Kuh kömmt. Wenn man ſie beym Feuer wärmet, muß ſie keine andre Wärme haben. Iſt ſie heiß, ſo wird ſie ſchädlich. Ein gleiches geſchieht, wenn die Milch kalt iſt. Hievon bekommen die zu zärtlichen Kälber gemeiniglich den Durchlauf.

Wenn dieſe Kälber etwa an die 8 bis 14 Tage pure Milch bekommen haben, ſo vermengt man ſie wohl mit halb Waſſer, und gewöhnt ſie allmählig zum Freſſen, da ihnen ſehr feines Heu vorgeleget wird.

Einige entziehen den Kälbern ſchon nach einigen Tagen von ihrer Geburth an, die Milch, und geben ihnen einen Mehltrank. Sie werden damit auch gut aufgebracht; es ſcheint jedoch ihrer Natur gedeihlicher zu ſeyn, wenn ſie an die 14 Tage reine Milch genießen. Man muß wiſſen, ob die Preiſe des gemahlnen Korns den Preis der Milch nicht überſteigt, und bedenken, daß die allererſte Milch von den Kühen weniger Butter giebt, als in der Folge. Wo man aber Gelegenheit hat die Milch zu verkaufen, da kann es Profit ſeyn, das Kalb an ein anderes Getränke zu gewöhnen. Außer dieſem Falle aber laſſe man dem jungen Thiere, was ſie von der Natur haben ſollen.

3) Das Entwöhnen, oder Abſetzen der Kälber.

Die Säugekälber werden, wie vorhin bereits geſaget worden, wenn ſie 6 Wochen alt ſind, abgeſetzet.

Es iſt ſehr gut, wenn man in den drey letzten Wochen die Kälber nach und nach dazu vorbereitet. Dieſes geſchieht, daß in, oder neben dem Kuhſtalle, ein kleiner Stall ſey, in welchem die Kälber von Tage zu Tage immer länger eingeſperret, hiemit aber der Entfernung von den Müttern gewohnt werden. Alte und Junge ſchreyen weniger nach einander, da ſie ſich von Zeit zu Zeit wieder zu ſehen bekommen. Letztere müſſen in vorbemerkter Zeit, wenn ſie die Euter des Abends ausgeſogen haben, die ganze Nacht abgeſperret werden, in ihren kleinen Ställen aber feines Heu, oder kurzen, angebrüheten, und mit geſchrotenem Korne angemengten, Hexel (Siede) zu freſſen angewöhnet werden.

Kömmt endlich der Tag des Abſetzens herbey, ſo wird das Kalb am letzten Abend nach dem Saugen in den Stall gebracht, wo es nun nebſt andern ordentlich gefüttert werden ſoll.

Es iſt ſehr gut, wenn die Kälber nach dem Abſetzen in einem ſolchen Stalle gehalten werden können, wo ſie das Geſchrey der Mütter, und die Mütter das Schreyen der Kälber nicht hören und beantworten können. Hievon wird die Sehnſucht der Kälber auf einige Tage unterhalten, daß ſie nicht recht freſſen wollen. Am ſchlimmſten aber iſt in dieſen Umſtänden dasjenige Kalb daran, welches das erſte in dem Abſetzeſtalle iſt, und noch gar keine Geſellſchaft vorfindet. Dieſes wird gemeiniglich ganz heiſerig vom Schreyen, verliehret ſeine Freßluſt, und kann ganz von Kräften kommen. Dieſerhalb iſt es ſehr gut, wenn man zu Anfange ein Paar Kälber zuſammen hat; oder falls dieſes Paar nicht gleiches Alters iſt, muß man das jüngere Kalb des Nachts zu dem erſten bringen, auch des Tages über, ſo oft es ſich ſatt geſogen, es wieder Geſellſchaft machen laſſen. Dieſes iſt das einzige Mittel, ein erſtes

einzelnes Kalb nicht zu ſehr durch das Abſetzen zurückkommen zu laſſen.

Diejenigen Kälber, welche, ohne zu ſaugen, allein durchs Tränken aufgebracht worden, bekommen nach der ſechſten Woche ihres Lebens keine Milch mehr, wenn ſie derſelben bisher genoſſen haben. Sie empfangen nur feines Heu, oder kurzes Gemenge, wie die vorhergehenden. Man fährt aber auch wohl fort, beyderley Art von Abſetzekälbern, ſtatt des bloßen Waſſers, laulichtes mit Mehl, oder geſchrotenem Korne, angemachtes Waſſer zu geben. Es wird aber gar nichts an der beſſern Pflege ſolcher abgeſetzten Kälber verlohren. Beſſer Futter und beſſerer Trank verbeſſern den Wachsthum der Kälber und verhindern gar manche Krankheiten. **Die gute Pflege der Kälber im erſten Jahre iſt als die Gründlage tüchtiger Rinder völlig anzuſehen.**

4) Die Beſchaffenheit der Ställe, in welchen die Abſetzekälber gehalten werden.

Im Winder ſind diejenigen Ställe die beſten zum Gedeihen der abgeſetzten Kälber zu halten, welche am wärmſten; und im Sommer diejenigen, welche kühl und zugleich nur wenig helle ſind.

Gemeiniglich nimmt man an, daß die beſte Zeit zum Abſetzen der Kälber zwiſchen Weyhnachten und Oſtern ſey. Man ſieht nämlich hiebey hauptſächlich auf das Vieh, welches auf der Weide gehalten wird, da die in der bemerkten Zeit abgeſetzten Kälber in dem Wintervierteljahre bey der Stallfütterung noch zeitig genug auf die Beine kommen, um im Frühjahre aufs Gras getrieben zu werden, und zu weiden; wobey ſich denn findet, daß die früh in Jahre gefallenen Kälber

vor den ſpäteren auf der Weide immer den Vorzug behalten.

Man kann es nicht immer ſo bey der Rindviehzucht haben, daß alle, oder die meiſten Kühe, auch die im Stalle und nicht auf der Weide gehaltenen zu gleicher und gewünſchter Zeit rindern und kalben ſollten. Dieſerhalb muß man die Kalbezeit vielmals nehmen wie ſie trifft; und es werden ſich in aller Jahreszeit, die Kälber gut abſetzen laſſen, wenn man nur die Fütterungsart darnach einrichtet, wie bald geſaget werden ſoll. Hier will man nur in Anſehung der Ställe das Erfoderliche zuerſt berühren.

Im Winter muß der Kälberſtall der wärmſte unter allen ſeyn, wenn anders die Kälber gedeihen ſollen. Es träfe ſich alſo, daß zu Anfang, oder in der Mitte des Jänners, folglich bey der größten Winterkälte Kälber müßten abgeſetzet werden; was kann aus den jungen Thieren Großes werden, wenn ihnen das Mark aus den Knochen, ſo zu reden, in kalten Ställen heraus frieren ſollte? Muß es uns in der Landwirthſchaft eine ſo unbekannte Sache ſeyn, daß auch bey erwachſenen Thieren die Froſtkälte das beſte Futter weniger wirkſam mache? Wirds nicht eine Verſchwendung des auserleſenſten Futters ſeyn, wenn wir unſre noch ſehr zärtlichſten Thiere dabey frieren laſſen? Und da dieſes ſo oft geſchieht, wird man es nicht als einen Grund des geringern Wachsthums anſehen müſſen? Haben nicht dieſerwegen ſo viele Bauersleute hin und wieder ſo manches verbuttetes Stück Vieh? Mehr Wärme und nur mittelmäßig gutes Futter richtet weit mehr bey der Viehzucht aus, als das beſte Futter und zu wenig Wärme.

Aus dieſem Grunde müſſen nun auch diejenigen Kälber durch kalte Ställe nicht verwahrloſet werden, welche bereits im Herbſte, oder noch früher abgeſetzet

worden. Sie werden alſo, wenn ſie bereits ein Alter von einem Vierteljahre und darüber haben, in kalten Ställen ſehr herunterkommen, oder wenigſtens einen Stillſtand im Wachſen und Zunehmen machen, welches denn ein offenbarer Verluſt bey der Viehzucht wird.

Es iſt aber zur Froſtzeit derjenige Stall den jungen Thieren zu kalt zu achten, in welchem ſie des Froſtes halber zittern; in welchem das Getränke, wenn es etwa eine Nacht hindurch darinn ſteht, gefriert, oder mit Eis beleget wird; in welchem endlich der Miſt zur Zeit ſtrenger Kälte hart wird und nicht weich bleibt.

Um nun den Kälberſtall zur Winterszeit warm genug zu haben, ſo müſſen die Wände recht feſte, und ohne alle Ritzen, oder Löcher ſeyn. Die Wände von Lehm ſchützen am meiſten wider die Kälte, und je dicker ſie ſind, deſto beſſer ſind ſie zu achten. Allzu hoch dürfen dieſe Ställe auch nicht ſeyn. Im Sommer dienen hohe Ställe zur Geſundheit der Thiere. Und wenn der Kälberſtall im Winter und Sommer immer derſelbe iſt, ſo kann man ihn des Winters damit ändern, daß man oberwärts, etwa in der Mitte, von unten anzurechnen, Stangen befeſtiget, welche mit Stroh wohl beleget werden. Hiemit wird in den Wintermonathen der Raum verengert, und die Wärme des Stalles von der Ausdünſtung der Thiere mehr zuſammengehalten. Nach vergangenem Winter wird das Stroh wieder weggenommen, und zum Einſtreuen verbraucht. Endlich wird man auch die Wärme des Kälberſtalles durch ſeine ausgeſuchte Lage befördern, nämlich wenn er ſo ſteht, daß die äußern Wände deſſelben wider den Wind, ſonderlich von den Morgen- Abend- und Mitternachtsſeiten her beſchützet, und dawider im Schauer ſind. Zur Froſtzeit dringt die Kälte bekannter maßen in die Theile der Gebäude am

erſten

erſten ein, auf welche der Wind einen freyen Anfall hat. Und daß zuletzt die Thüren der Kälberſtälle recht beſchaffen ſeyn, oder wenigſtens, wo ſie nicht genau anſchließen, verſtopfet werden müſſen, wird einem jeden von ſelbſt einleuchten.

Zur Sommerszeit ſind enge Ställe zu warm, und man muß die weiten und kühlen vorziehen. So muß man auch in dieſer Jahreszeit die Ställe lieber dunkel als helle halten. In lichten Ställen werden die Kälber von den Fliegen zu ſehr gequälet.

Um aber die Kälberſtälle in heißen Sommertagen deſto kühler zu machen, ſo muß man zur Nachtzeit einen Luftwechſel anzubringen ſuchen. Dieſes geſchieht am bequemſten, wenn eine Oeffnung gegen die Stallthüre über in der Wand ſich befindet. Hält man erſtere nun bey Tage zu, um nicht Sonne und Licht hineinfallen zu laſſen, ſo kann man zur Nachtzeit dagegen die Luft hierherein nun durch die geöffnete Stallthüre ebenfalls ſtreichen laſſen, welche Zugluft den Stall erfriſchen, ihn gleichſam erneuren, und die Dünſte ausführen wird. Man muß zu dieſem Zwecke neben der ordinairen Stallthüre eine von Gitterwerk haben, und erſtere offen, dieſe aber zugemacht ſeyn, damit die Kälber nicht heraus= kein anderes Vieh aber hineinkommen mögen. Statt einer Thüre von Gitterwerk kann man auch wohl eine ſo genannte Halbthüre, welche ganz von Brettern iſt, halten. Die ganze ordentliche Stallthüre öffnet ſich von außen, die von Gitterwerk aber, oder die Halbthüre, von innen.

5) Die fortgeſetzte Pflege der Kälber im Stalle.

Das junge Vieh bleibet entweder Stallvieh, wenn man nämlich die Stallfütterung bey ſich eingeführet hat, oder es wird als Weidevieh erzogen, das heißt,

das

das Hornvieh genießt nicht der Stallfütterung, ſondern es muß ſich draußen, im Felde zur Sommerszeit auf der Weide ernähren.

Die Kälber, die zum Stallvieh erzogen werden, bleiben alſo im Stalle, wo man ihnen das feinſte und kräftigſte Heu geben muß. Auch wird damit die Fütterung des mit etwas geſchrotenem Korne angemengten Hechſels oder Häckerlings verbunden. In Gegenden, wo es genugſames Heu giebt, werden die Kälber blos und allein damit aufgefüttert.

Wo nun gutes und kräftiges Heu in Menge vorhanden iſt, und man darinn das alleinige Futter der Kälber beſtehen läßt; da pfleget man den Kälbern weiter nichts zum Getränke als bloßes Waſſer zu geben, welches ihnen täglich zweymal friſch gereichet wird.

Bey dieſer Fütterungsart muß die Hausmutter fleißig Obacht haben, daß die Magd, welcher die Kälber anvertrauet ſind, mit Darreichung des Waſſers gebührende Ordnung halte. Die Kälber müſſen zur geſetzten Zeit ihr richtiges Maas erhalten, damit ſie nicht zu durſtig werden, indem das trockne Futter, welches die Kälber genießen, mehr Durſt erreget, als wenn ſie Brühfutter bekommen.

Fehlet es den Kälbern zu einer Zeit am Waſſer, ſo kann es geſchehen, daß ſie allzugierig ſaufen und ſich verfangen. Geſchieht aber dieſes nicht, ſo werden die Kälber von den unordentlichen Tränken die ſo genannten Teigmähler bekommen, wovon ſie vielmals ganz aufgezehret werden. Auch entſtehen dieſe Teigmähler von faulem Waſſer, wenn faule Mägde den Waſſertrog im Stalle auf etliche Tage mit einmal vollgießen, und nicht alle Tage Waſſer zutragen. Die Kälber finden eine Ungleichheit des Waſſergeſchmackes; wenn daher nach einigen Tagen friſches Waſſer ihnen eingegoſſen wird, ſo laſſen ſie ſich ſolches, weil es mehr er-

quickend iſt, auf einmal allzugut ſchmecken. Sie ſaufen zu einer Portion zu viel. Hievon wird der Magen ſchwach, die ſchlechtere Verdauung bringt ſchlechtere Säfte, und hievon eben kommen die ſo gefährlichen Teigmähler. In Eymern aber muß den Kälbern gar nicht das Waſſer hingeſetzet werden, indem ſie ſelbige leicht umſtoßen, oder voll miſten; weßhalb einige Kälber denn hierauf nicht ſaufen können oder wollen. Ein Trog, welcher feſte und auch ſo hoch ſteht, daß ihn die Kälber weder umſtoßen, noch ihre Excremente können hineinfallen laſſen, iſt das beſte Gefäß, worinn ihnen das Waſſer gereichet werden muß.

Grünes Futter den Kälbern im erſten Jahre zu reichen iſt nicht allzu rathſam. Es verurſachet den Durchlauf, welchen man auf alle Weiſe vermeiden ſoll. Wäre man aus Heumangel in der Nothwendigkeit, grünes Futter zu geben, ſo richte man ſich ſo ein, daß Heu damit vermenget oder Klee, auch Gras unter dem Heue zu Hechſel geſchnitten werden. Es iſt oben ſchon geſaget, daß man den jungen Thieren keine größere Schwächung zuziehen könne, als vom Durchfalle. Es iſt wahr, es werden genug Kälber mit Gras aufgebracht, allein wie? in Vergleichung mit denjenigen, die im erſten Jahre nichts Grünes gekoſtet, und nur mit Heu, Schrothechſel oder Mehl- und Schrottränken aufgebracht worden.

Die Kälber, die zum Weidevieh beſtimmt ſind, ſollten, gleich vorigen, im erſten Jahr auch auf dem Stalle gehalten, und eben ſo gefüttert werden. Kommen ſie im Frühjahre aufs Gras, ſo machet ſie der Durchlauf ſo dünne und matt, daß ſie kaum zu kennen ſind. Das Fleiſch fällt ihnen zuſehens gleichſam vom Leibe, daß man ihnen binnen wenig Wochen alle Ribben ſehen und zählen kann, wenn ſie ſchon recht wohlleibicht aus dem Stalle kamen.

Ich

Ich habe alle Jahre Gelegenheit Kälber dieſer Art mit denjenigen zu vergleichen, welche im erſten Jahre auf dem Stalle mit gutem Heue und bloßem Waſſer erzogen werden. Beyderley Arten von Kälber unterſcheiden ſich etwa von einander wie fette geſunde Menſchen von abgezehrten Schwindſüchtigen. Ungeachtet hierherum die Weiden für die Kälber gar nicht arm an gutem Graſe ſind, ſo kömmt ihr künftiger Wachsthum doch bey weiten dem Wachsthume der Stallkälber nicht gleich. Nicht zu gedenken, daß manches im erſten Jahre auf der Weide geweſene Kalb noch im zweyten Jahre erſt ſtirbt. Ein ſehr einleuchtender Beweis, wie gefährlich der vom Graſe den Kälbern erregte Durchfall ſeyn müſſe, dem ſie auf der Weide nicht entgehen können.

Es iſt wohl gleichgültig, ob man die abgeſetzten Kälber gleich anbindet oder nicht. Es ſcheint ihnen dienlicher zu ſeyn, wenn ſie frey im Stalle herumgehen und Bewegung haben. Werden ſie aber zum erſtenmale angebunden oder angekettet, ſo muß man öfters darnach ſehen, daß ſie aus Ungewohnheit nicht Schaden nehmen. Es iſt am beſten, die Kälber die erſte Zeit nur bey Tage angebunden, des Nachts aber los zu laſſen. Sie ſind zuerſt ſehr ungeduldig, und können leicht mit einem Hinterfuße über die Kette oder den Strick ſpringen, und ſich auf ſolche Weiſe tödten. Sind ſie zuerſt nur bey Tage angebunden, ſo kann man deſto öfter nach ihnen ſehen, und einem etwanigem Unglücke vom Anbinden in Zeiten zuvorkommen.

6) Der gegebene Unterricht von Erziehung der Kälber wird mit der Theorie eines klaßiſchen Schriftſtellers beſtätiget und verglichen.

Es könnte einigen Wirthen und Wirthinnen von dem, was zuvor iſt gelehret worden, manches zu neu,

oder Zweifeln und Widerſprüchen unterworfen zu ſeyn dünken. Dieſerhalb will ich einen Oekonomen reden laſſen, welcher theils den vorhergehenden Unterricht beſtätiget, theils aber in manchen Stücken anderer Meynung iſt, und daher ſogleich geprüfet werden ſoll. Dieſes iſt nun der in den vorhergehenden Bänden der H. M. bereits einigemal angeführte und geprieſene von Eckhart. Ich will ihn hier in der neueſten vom Herrn Kammerath Suckow herausgegebenen Edition ſeiner Experimental-Oekonomie, S. 173. reden laſſen, und des letztern Anmerkungen ſogleich beyfügen. Nachdem Eckhart zuvor das ſchädliche Abſetzen der Kälber widerrathen, und auf den Ankauf der Kälber männlichen Geſchlechts gedrungen hatte, ſo ſaget er alſo: Diejenigen Kälber, ſo vom Abſetzen übrig geblieben (er meynet nämlich die Hälfte der Abſetzekälber ſtürben an mehr als zehenderley jungen Kälberkrankheiten) und ein Jahralter erreichet haben, werden, da es auf groſzen Gütern oft weitläuftig und kaltſinnig zugeht, meiſtentheils ſchäbigt, lauſigt und ſehen ganz verbuttet aus, und es iſt niemals ein rechter Wachsthum von dergleichen kränklichen Kälbern zu hoffen. Da aber gleichwohl einem vernünftigen Wirthe an ſtarken geſunden Viehe äußerſt gelegen ſeyn muß, ſo will ich, der ich aus vieljähriger Erfahrung die in Uebung zubringende Möglichkeit verſichern kann, folgende Regeln zum Grunde feſtſtellen. Man ſchlachte auf allen unſern Aemtern, Güthern und Vorwerken alle Kälber, ſo bald ſolche 14 Tage alt ſind, oder verkaufe ſie ohne Verzug auf den nächſten Viehmärkten; wo viele kleine Wirthe, um die herrſchaftlichen Gefälle abzuführen, folglich aus Noth, ob ſie gleich ihre Kälber als ein Kind gewartet und aus der Schüſſel haben freſſen laſſen, wenn ſie ein Jahr alt ſind, für ein Bagatell, oft für 2–3. Thaler, hingeben müſſen. Man kaufe von

dieſen

dieſen welche, die ſchlank, glatt von Leibe und munter ſind, ſo viele Stücke als nöthig ſind, von der beliebten Art und Farbe. Man treibe ſie nach Hauſe und bringe ſie in einen räumlichen Stall. Da nun dieſe jährigen Kälber keine Kälberkrankheiten mehr zu befürchten haben, ſo füttere man ſie mit demjenigen guten zarten Futter, welches ſonſt die abgewöhnten Kälber bekommen, ein ganzes Jahr mit größter Sorgfalt, wie die Wöhnekälber müſſen gefüttert und getränket werden. Hier wird es ſich denn zeigen, daß wenn alle Ausgaben ſo wohl am Gelde und Futter, als auch der Werth der übrig gebliebenen Kälber des erſten Jahres der alten Art, gegen die Ausgaben und den Werth unſrer ſämtlichen gebliebenen, und nur ein Jahr nach unſrer Art gefütterten Kälber gegen einander balanciret werden, daß ohne mehrere Koſten unſere Anzahl Kälber noch einmal ſo groß, und an ſtatt einjährige nunmehr zweyjährige ohne Makel, ohne Gefahr, egal und zweymal ſo viel werth ſind. Dieſes beſtätiget, daß unſere dieſerhalb feſtgeſtellte Grundregel nicht gewiſſer und nützlicher ausgeſonnen werden könne.

Die Anmerkungen von Hr. Suckow ſind hiebey dieſe. Der Vorſchlag, die Kälber zu verkaufen, und dagegen jährige wieder einzuhandeln, dürfte oft ſehr mißlich ſeyn. Nach dem Anſatze iſt bey unſerm Verfaſſer der Viehſtand groß, und hier zweifele ich, ob er zu den gehörigen Zeiten ſo viele und zwar vollkommene jährliche Kälber auf den Viehmärkten würde erkaufen können, als er bedarf, die Zahl ſeines Viehes in gleicher Größe zu erhalten. Uebrigens geſtehe ich gerne, daß mir der Erkauf ſämmtlicher Kälber, wegen einer Contagion ſehr gefährlich zu ſeyn ſcheint, welcher Gefahr durch eigene Abſetzung der Kälber, die in einer ſonſt anſtändigen Zeit fallen, merklich vorgebeuget werden kann. Es iſt wahr, es hat dieſe Beſchäffti-

gung manche Laſt, und iſt nicht ſelten mit der Gefahr ein ſchon ziemlich groß gezogenes Kalb zu verlieren, verbunden. Wenn man aber bemerket 1) daß man keine Kälber abſetzet, als welche zwiſchen Weyhnachten und Oſtern fallen; 2) keine die nicht munter, und von einer guten Kuh gekommen ſind; 3) keine die gedoppelte oder ſtarke Nabel haben, als welche ſelten über ein Vierteljahr leben, auch nicht über 6 Zähne auf die Welt bringen, ſo iſt die Gefahr ſo groß nicht; und man hat den Vortheil, daß man nicht in die Verlegenheit geſetzet wird, ſchlechte Kälber aus Noth zu kaufen, wenn gute nicht feil werden, und dadurch ſeinen Viehſtand nicht zu ſchwächen. —

Eckhart lenket endlich S. 182. über die Erziehung der Kälber alſo wieder ein; Ungeachtet wir nun mit gutem Grunde unſer obiges Urtheil auszuüben anrathen; ſo geziemet uns doch auch von allem, was in der Haushaltungskunſt anzubringen iſt, gründliche Kenntniſſe zu haben, um bey allen ſich hie und da ereignenden Umſtänden oder Gelegenheiten ſolide Rede und Antwort, auch wenn, und wo wir es nöthig haben, gewiſſe Maasregeln, welche von guter Folge ſind, geben zu können. Daher wenn die Rede vom Abſetzen der Kälber iſt, ſo müſſen wir anrathen, daß diejenigen Kälber, welche gewöhnet werden ſollen, abſolut ſechs ganzer Wochen ſaugen, und darf ſolchen Kalbekühen dieſe ſechs Wochen nicht ein Tropfen Milch abgemolken werden; damit das Säugekalb vollkommene Nahrung habe, und deſto ſtärker wachſe. Nach dieſen ſechs Wochen werden die Kälber von ihren Müttern weggenommen, und weit davon in einem Stalle eingeſperret, damit die alte Kuh die Kälber nicht blöken, auch die jungen Kälber der alten Kuh ihr Brummen nicht hören können: ſonſt eine lange Zeit das Brummen und Blöcken ſo wohl die Kühe und Kälber ſo ab-

mattet, daß ſie es lange Zeit nicht verwinden können. Die erſte und andere Woche wird den kleinen Wöhnekälbern täglich etwas Heidegrütze mit Waſſer ganz dünne gekochet, auch etwas Milch darunter gegoſſen, und zwar Früh, Mittags und Abends laulichtwarm gegeben, immittelſt etwas feines Kleeberheu (Kleeheu) auf die Raufe geſtecket, nun nach und nach freſſen zu lernen. Nach Verfließung 14 Tage läßt man dieſes Milchfutter weg, und giebt den Kälbern täglich angebrüheten Hechſel von Heu geſchnitten, mit Träbern und etwas Schrot vermiſchet, einige Wochen und ſo lange, bis ſie allerley kurzes Futter freſſen lernen. Hiebey müſſen die Kälber alle Tage dreymal getränket, und denſelben öfters der Rachen und die Zunge mit Salz wacker gerieben werden, welches alle Schwämme und Blaſen verhindert. Wenn gleich im Frühjahre bereits junges Gras zur Gnüge im Felde und Gärten iſt, ſoll kein Saugekalb noch hinaus gelaſſen, ſondern nur alle Tage ſiebenmal wechſelsweiſe den Kälbern ein Händgen voll Gras nur zur Veränderung, und daß ſie es gewohnen, gegeben werden. Vor Johannistag wird alſo kein Kalb auf die Weide kommen, hernach aber müſſen ſelbige, jedoch alleine, täglich etliche Stunden weiden, zu Hauſe Heu und kurzes Futter, das gut iſt, freſſen. Wenn die Aerndte kömmt, müſſen die jungen Kälber alleſamt fleißig auf die Gerſten- und Haber- insbeſondre aber auf die Erbſen- und Linſenſtoppeln gehüthet werden, jedoch alleine. Den Herbſt und Winter bekommen dieſe jungen Kälber das zarteſte und beſte Futter, und zwar ordentlich Früh, Mittags und Abends, ſonſten wird nichts daraus. —

Anmerkungen.

a) Seit Eckharts Zeiten hat ſich der Kaufpreis der jährigen Kälber ſo geändert, daß man keines un-

ter ſechs Thaler findet. So iſt es auch ſchon etwas ſeltenes, dergleichen Kälber auf Jahrmärkten zu ſehen, und die geringen Landwirthe, wie ſie der angeführte Schriftſteller bemerket, rechnen heutiges Tages ſchon beſſer. Getrauen ſie ſich nicht Kälber ſo lange zu halten, bis ſie als Kühe oder Ochſen ausgewachſen und alſo im höchſten Preiſe auszubieten ſind, ſo verkaufen ſie ſolche, wenn ſie ein Paar Wochen alt ſind, an den Schlächter, um dagegen deſto mehr Butter und Käſe von den Kälbermüttern zu bekommen. Wenn ein Bauer anfängt, ſeine jährigen Kälber zu verkaufen, ſo befindet er ſich ſchon im letzten Jahre ſeiner Wirthſchaft. Ereignet ſich hie oder da der Vorfall, daß ein jähriges Kalb bey einem oder dem andern geringen Landwirthe feil wird, ſo kömmt es ſicher nicht zum Dorfe heraus. Die übrigen Dorfwirthe ſind gleich dahinter her, und verſtehen es recht gut, was an einem ſolchen Kalbe durch alljährigen Zuwachs zu gewinnen iſt. Fände ſich irgendswo die Gelegenheit jährige Kälber um ſo guten Kauf zu haben, ſo wäre der Profit gar wohl mitzunehmen. Es wäre auch dieſes der beſte Rath ſodann lieber Kälber, als Kühe zu kaufen. Denn der Verkäufer kann noch kein Betrüger ſeyn, wie er es bey erwachſenen Thieren iſt, wenn er das ſchlechteſte zu Markte führet und das beſte für ſich behält. Es können unter der Menge anzukaufender Kälber welche ſeyn, die mit der Zeit nicht einſchlagen. Dieſe würde man aber ſodann ausmärzen, mäſten, ſchlachten oder verkaufen, und der etwanige Verluſt davon müßte durch den wohlfeilen Einkauf von allen übrigen übertragen werden. Es kann Eckharten zu ſeiner Zeit gar wohl mit dem Ankaufe gegläcket

glücket haben, allein auch damals konnte es nur was Localiſches ſeyn. Denn wenn alle, oder die meiſten großen Haushaltungen keine Kälber abſetzen, ſondern ſolche nur allein kaufen wollen, zu was für einen hohen Preis hätten ſie nicht gleich anſteigen, und dieſerhalb das Auferziehen der Kälber jeder großen Wirthſchaft gar bald nothwendig werden ſollen. Mit dieſer Prüfung findet man nun obigen Rath als einen ſolchen, welcher ſchlechterdings nicht zur allgemeinen Ausübung gedeihen kann. Er iſt auch, wiewohl aus einem andern Geſichtspuncte, in den mit angeführten Anmerkungen des Hrn. Suckows billig verworfen worden.

b) In Anſehung der Zeit habe ich in meinem Unterrichte geſaget, daß bey dem vorgeſchriebenen richtigen Verfahren eine jede die beſte ſeyn könne. Da ich in der Lage bin, alle meine Kühe, wenn ſie im 10ten Jahre ſind, an die Viehmäſter in Potsdam zu verkaufen, ſo werden auf meinem Hofe jährlich an die 8 – 10 Kälber erzogen. Da die Kalbezeit öfters ſehr ungleich iſt, ſo ſind die Hundstage ſo gar bey mir der Auferziehung der Kälber gar nicht nachtheilig geweſen. Es gehöret nur dazu, nächſt guter hausmütterlicher Aufſicht, getreues Geſinde, ohne welchem man in der Auferziehung der Kälber wenig oder gar kein Glück haben kann.

c) Das in den Suckowſchen Anmerkungen widerrathene Abſetzen der Kälber, wenn ſie einen gedoppelten Bauchnabel haben, verdienet eine mehrere Erläuterung. Ich glaube der erſte geweſen zu ſeyn, welcher dem ökonomiſchen Publicum das Untaugliche ſolcher Kälber bekannt gemachet hat. Dieſes iſt in dem Wittenbg. Wochenbl.

vom Jahre 1770. St. 15. S. 120. geſchehen, allwo es heißt: Ich würde ſehr gemeine und bekannte Dinge anführen, wenn ich ſagte, daß die Kälber, die rothe oder ſchwarze Zähne haben, oder die vor neun Monathen, und alſo zu frühzeitig fallen, nicht leicht aufzubringen und zur Zucht tauglich ſind. Weit erheblicher iſt folgende noch nicht genug bekannte Wahrnehmung. Sie iſt dieſe. Viele Kälber kommen mit einem doppelten Bauchnabel zur Welt. Man kann dieſes daher wiſſen, daß die Kuhkälber (die weiblichen Kälber) unter dem Bauche eine ſtarke Beule, die Ochskälber aber (die männlichen Kälber) eine gedoppelt ſtärkere davon behalten. Von ſieben dergleichen Kälbern habe ich kein einziges auf bringen können. Andere, denen ich hievon Nachricht gegeben, die aber nur mit ein Paaren die Probe gemachet, haben es eben ſo gefunden. Sie kommen ſelten bis zum zweyten Jahre, und diejenigen, denen eine ſtäte Feuchtigkeit um den oben bezeichneten Ort anzumerken iſt, ſterben bereits in dem erſten Jahre. Man darf gar nicht denken, als ob dergleichen Kälber ſelten fielen; denn einige Kühe bringen gar keine andere Kälber zur Welt. Das Kalb kann öfters den beſten Wuchs und Geſchick haben, und wird durch dieſen einzigen Fehler zu nichts, als zum Verkaufe an die Fleiſcher, oder zum eigenen Einſchlachten, tauglich ſeyn.“ —

d) Eckhart giebt den Verluſt von den abzuſetzenden Kälbern ſehr hoch an. Auſſerdem was davon vorhin angeführet worden iſt, ſaget er S. 172. daß alle Kühe meiſtentheils um Lichtmeſſen herum kalben. Werden nun die jungen Kälber um Oſtern abgewöhnet, und noch ſo delicat und herrlich

lich gefüttert, denn aber kurz darauf in das junge neue Gras gehütet, ſo bekommen ſie den Durchlauf, und ſterben oft davon mehr als die Hälfte. Und was noch das ſchlimſte iſt, ſo werden dieſe Kälber, welche annoch am Leben geblieben, unerachtet ſie das ganze Jahr hindurch mit den ſchönſten Aehrenbund und Afterkehrig, Haber und Schrot, auch mit den zarteſten Kleeberheu gefüttert worden, dennoch ohne eine Vergleichung anzuſtellen, ſo wie von den kleinen Kindern, an Pocken, Maſern, Frieſel, Schwämmen, Jammer und Durchfall, Darrſucht und Peccirung der Säfte, das erſte Jahr die Hälfte wenigſtens, und eben ſo auch an zehnderley jungen Kälberkrankheiten die Hälfte der Säugekälber ſterben. So wie bey jenem Sterben verſchiedener Kinder die Schwäche der Natur Schuld iſt, eben ſo werden dieſe ſchwächlichen Kälber durch oft fehlerhafte Recepte unſterblich können gemachet werden. — Iſt es dieſem Schriftſteller bey ſeinen vielen in verſchiedenen Ländern gehabten Wirthſchaftsführungen wirklich ſo gegangen, ſo muß es doch an der richtigen Pflege der Kälber zuerſt im Stalle entweder gemangelt haben, oder dasjenige, was in den Suckowſchen Anmerkungen geſaget wird, nicht bey ihm in Obacht genommen worden ſeyn. Denn er rechnet die Hälfte aller Kälber von der erſten Jahresweide als Abgang. Von der übrigen Hälfte ſollen wieder durch mehr als zehenderley Kälberkrankheiten die Hälfte auch drauf gehen. Alſo würde nur der vierte Theil der Weidekälber aufgebracht. Es geht noch wohl hin und wieder ſo in manchen Haushaltungen; allein es liegt der Fehler, wie oben geſaget iſt, immer in der wenig genauen Pflege der Thiere. Bey mir und in 10–12

Dorfſchaften hie herum muß ich den Calcul ſehr bey den Weidekälbern moderiren, indem ich nur in manchen Jahren den dritten Theil, in den meiſten Jahren aber den vierten Theil zum Abgange anſchlagen muß. So war es ſelbſt bey mir in den erſten 10 Jahren meiner Haushaltung, ehe ich mir Eckharten, wie in manchen andern Stücken, alſo auch in der Stallfütterung der Kälber zum Führer annahm. So bald ich ſelbige bey mir einführete, hörte der von mir bemerkte Abgang auf. Und da ich die Kälber ein ganzes Jahr hindurch im Stall behielt, und ſie das beſte feinſte Heu freſſen lies, ſo ſtarben mir gar keine Kälber auch nach dem erſten Jahre mehr. Denn ich hatte mir nun durch Eckharts Unterricht die Augen öffnen laſſen, und ihm zu Folge gemerket, daß der Durchlauf der Kälber, welcher von grünem Futter entſteht, eine fruchtbare Mutter der vielen Kälberkrankheiten ſey, von denen Eckhart behauptet, daß ſie die Hälfte der Kälber hinwegnehmen. Geſchieht es nun doch bey der Stallfütterung der Kälber, daß Krankheiten und Tod ſo ſehr einreiſſen, ſo ſpüre man nur den Quellen nach, man wird ſie, wie vorhin geſaget worden, ſchon in einer fehlerhaften Pflege entdecken. Immittelſt darf ich nicht behaupten, daß bey der beſten Pflege in der Stallfütterung nicht zu Zeiten ein Kalb doch auch erkranken oder ſterben ſolle. Dieſes kann nicht immer verhindert werden. Zuweilen kann die Schuld davon in einer nicht abzuwendenden weniger guten Beſchaffenheit des Heues, oder der Luft, des Waſſers u. ſ. f. ſeyn. Z. B. da ich jetzt im Jenner dieſes ſchreibe, klagen alle Dorfleute, daß die abgewöhnten Kälber den Durchlauf haben. Meine Kühe hatten meiſtens im Nov.

und Decbr. gekalbet, fünf Kälber waren bereits ein Paar Wochen abgewöhnet, und drey ſollten, da ſie ſchon fünf Wochen geſogen hatten, binnen 8 Tagen hinzukommen. Dieſe letztern bekamen nun bey der Milch zuerſt auch den Durchlauf; bald darauf die fünf abgewöhnten ebenfalls. Da dieſer Durchfall von den ſonſt gewöhnlichen völlig verſchieden, und einer Buttermilch in der Farbe und Flüſſigkeit völlig ähnlich war, ſo wollte ich keine ſtopfenden Mittel gebrauchen. Die noch ſaugenden Kälber kamen am beſten durch, welches der Muttermilch zuzuſchreiben war. Die abgewöhnten aber verlieſſen ihr Futter, wollten keinen Mehltrank mehr ſaufen, und verloren auch ſchon das Wiederkäuen. Da man bey dieſer noch nie erlebten Krankheit der Natur allein den Willen lies, ſo fiengen die Kälber an wieder aufzuſtehen, wollten aber gar nicht an ihr ehmaliges Futter, nämlich, mit Schrot angebrüheten Hechſel, Heu und Mehltränke, wieder recht anbeiſſen, und es ſchien, als wenn ſie der Eckel davor zurückſtieße. Ich ließ ihnen daher Haber geben, welcher ihnen gefiel; und da die Haberfütterung an die 14 Tage fortgeſetzet ward, ſo kehrten die Kälber nicht nur zu ihrem alten Futter zurück, ſondern wurden auch bald wieder ſo muthig, daß ſie bey geöffnetem Stalle auf dem Hofe herum ſprangen. Vielen Dorfwirthen ſind aber doch einige Kälber an dieſem Zufalle geſtorben, und ich weis die Urſache deſſelben auf nichts anders, als auf die bis in den December gehabte naſſe Witterung und beſondre Beſchaffenheit der Luft, oder des Waſſers, zu bringen. Denn das Heu und alle Getraidearten hatten wir den vergangnen Sommer recht trocken und gut eingebracht. Dieſes Zufalles an den

Kälbern

Kälbern habe ich im Wittenberg. Wochenbl. von 1780. im 5ten Stücke in den monathlichen wirthſchaftlichen Anmerkungen erwähnet. Da ich zuvor des Habers bey den kranken Kälbern gedacht, ſo könnte manchem einfallen, daß es beſſer geweſen wäre, geſchrotenen Haber ihnen zu geben, da das Rindvieh ſolchen nicht recht verdauet, und er meiſtens ganz in dem Miſte wieder fortgeht. Man hat letzteres aber gar nicht zu beſorgen, und kann Roggen oder andre Körner mit oder ohne Haber den Kälbern freſſen laſſen. So lange ſie im erſten Jahre ſind, verdauen ſie die Körner; wenn ſie aber älter als ein Jahr ſind, ſo verdauen ſie, gleich älterem Rindviehe, die Körner nicht mehr, weßhalb man ſie ſodann ſelbigem Viehe geſchroten, oder gemahlen, in Tränken, oder unter dem Hechſel, freſſen läßt.

e) Saget Eckhart, wenn gleich im Frühjahre junges Gras zur Gnüge im Felde und Gärten iſt, ſo ſolle doch kein Abſetzekalb hinaus gelaſſen, dagegen nur alle Tage ſiebenmal wechſelsweiſe den Kälbern ein Händgen voll Gras, nur zur Veränderung, und daß ſie es gewohnen, gegeben werden: ſo vermiſſe ich hier den Mann, der ſonſt mit recht koloſſaliſchen Schritten allen ökonomiſchen Tändeleyen zu Leibe zu gehen gewohnt iſt. Warum ſoll man ſiebenmal in den Stall gehen? Und was nutzet eine allzuunbedeutende Veränderung des Futters? Dieſe kann machen, daß ſie das ordinaire Futter darüber verachten. Und das Grasfreſſen auf der Weide darf man die Thiere im Stalle gar nicht lehren; das lernen und ſehen ſie von andern. Meine Kälber bekommen im erſten Jahre gar kein Gras zu ſehen, ſo bald ſie aber im zweyten Jahre um Walpurgis

aufs

aufs Feld kommen, ſo verſtehen ſie ſich völlig darauf, das Gras abzubeißen und zu freſſen. Daß ich aber meine Kälber nach Eckharts Anweiſung nicht auf Johannis, ſondern erſt im folgenden Frühjahre auf die Weide laſſe, das hat mir das beſſere Gedeihen derſelben angewieſen, wenn ſie binnen Jahresfriſt erſt Gras freſſen. Wer ſich aber mit der Heufütterung nach ſeines Orts Umſtänden nicht ſo weit einrichten kann, der muß freylich ſeine Kälber früher zu Weidevieh machen. Es iſt aber erprobet, daß die Kälber bey der Stallfütterung des erſten Jahres hindurch weit weniger den Kälberkrankheiten ausgeſetzet ſind, und alſo auch weniger ſterben. Immittelſt muß man die Stallfütterung der Kälber im erſten Jahre nicht in dem ſchärfſten Verſtande nehmen, als ob dieſelben ein völliges Jahr alt ſeyn müßten, bevor ſie auf die Weide kommen, oder im Stalle Grünes freſſen ſollen. Es heißt nur ſo viel; die Kälber bleiben in dem erſten Sommer, nachdem ſie im vorhergehenden Winter abgeſetzet worden, im Stalle, und bekommen darinn kein grünes Futter. Sie können, nach Beſchaffenheit der Zeit ihrer Entwöhnung, bald über, bald etwas unter, einem Jahre alt ſeyn. Z. E. meine dieſes Jahr im Jenner abgeſetzte Kälber werden im Frühjahre des künftigen Jahres 1781, da ſie zum erſtenmal aufs Gras kommen, wohl an die 18 Monath alt ſeyn. Hätte ich Kälber, die im Jahr 1779 bald nach Walpurgis jung geworden, ſo kämen ſie im Jahre 1780 auf Walpurgis zuerſt auf die Weide, da ſie alſo noch kein ganzes Jahr im ſtrengſten Verſtande alt wären.

f) Mit dem Eckhartſchen Rathe, die abzuſetzenden Kälber völlige ſechs Wochen bey der Milch zu

laſſen,

laſſen, bin ich völlig eins. Denn es wird damit, wie oben ſchon geſaget worden, der Grund geleget, daß der junge thieriſche Körper wider alle beſorgliche Schwachheiten und daraus entſtehende Krankheiten geſtärket werde. Wollte man die junge Zucht dahin bringen, daß daraus größere und ſtärkere Thiere entſtünden, als die Mütter wären, ſo dürfte man nur die Kälber ſo lange ſaugen laſſen, als die Mütter Milch haben. Vorausgeſetzt aber, letztere wären auch in ſolcher Pflege, daß ſie dabey aushalten und nicht von Kräften kommen könnten. Es iſt hiemit eben ſo, als mit der Schafzucht, welche man auf gleiche Weiſe ſo ſehr verbeſſert, daß man weit größere und ſtärkere Schafe, als nach der gemeinen Art erziehen kann; wie ich ſolches ſchon längſt erprobet, und davon das Syſtem im dem **Wittenbgr. Wochenblatte** vom Jahre 1774. St. 10. bekannt gemachet habe. Ich habe vor 12 Jahren auch bereits dieſen Verſuch in Anſehung des Rindviehes gemachet, da ich ein im April jung gewordenes Kalb mit der Kuh auf die Weide gehen, und es den ganzen Sommer ſaugen ließ. Es fand ſich, daß dieſes Kalb die im Stalle gehaltenen und ein ganzes Vierteljahr älteren Kälber gegen Michaelis ſo ſehr eingehohlet hatte, daß es in Anſehung ſeines Wachsthums und Stärke ſich gegen die erſteren Kälber verhielt wie 3 gegen 2; oder es übertraf jene völlig um ein Drittheil. So ungebräuchlich aber dieſe Auferziehungsart der Kälber unter uns iſt, ſo ſehr iſt ſie doch in **England** gemein. Denn man lieſt davon in der **allgemeinen Haushaltungs- und Landwiſſenſchaft** von einer ökonomiſchen Geſellſchaft B. 1. S. 763. alſo. Es giebt zween Wege die

Kälber

Kälber aufzuziehen. Der erſte iſt, die Kälber das ganze Jahr mit der Mutter laufen zu laſſen, und der andere, ſie von der Kuh weg zu nehmen, wenn ſie 14 Tage geſogen haben. In den Grafſchaften, wo die Auferziehung Koſten verurſachet, bedienet man ſich am meiſten des erſtern Weges; und er iſt durchgängig bekannt, daß er das ſchönſte, ſtärkſte und beſte Vieh giebt. Es geſchieht auch dieſes für den Eigner mit weniger Beſchwerlichkeit. Wenn das Kalb aber von ſeiner Mutter genommen wird, wenn es 14 Tage alt iſt, ſo verlangt es zur Auferziehung viele Sorge. Es wird ihm nämlich (wie es auch bey uns in Deutſchland ſolchenfalls geſchieht,) die Milch lauwarm zum Trinken vorgeſetzt. Man giebt aber in England dem Kalbe bey dieſer Erziehungsart ein Vierteljahr hindurch nichts wie Milch. Am Ende dieſer Zeit, wenn es entwöhnet wird, vermiſcht man die Milch mit etwas Waſſer, und nach gerade immer mehr, bis es bloßes Waſſer iſt, und nicht blos zur Nahrung, ſondern zum Trinken dienet. Ehe das Kalb hierzu gebracht wird, lehret man es, trocken Futter zu freſſen, da ihm feines Heu vorgegeben wird. Und der fernere Rath vorangeführter Engliſcher Oekonomen geht über dieſen Punct dahin: daß mit Darreichung des Heues angefangen werden ſolle, wenn das Kalb ohngefähr 5 Wochen alt iſt, und es ſich dazu gewöhne; da es ſich denn, wenn die Zeit der Entwöhnung von der Milch da iſt, meiſtens von Heu ernähren wird. — Man ſieht nun hieraus, daß in England die Kälber auf beyden Erziehungswegen der Milch weit länger als bey uns genießen, daß man daſelbſt aber das ſchönſte und beſte Vieh erziehe, wenn die Kälber ein ganzes Jahr

bey der Milch gelaſſen werden. Es kann aber die Kenntniß dieſer Engländiſchen Wirthſchaft uns aufs völligſte belehren, wie es jede Hausmutter ihres Orts anfangen müſſe, um größeres Rindvieh als zuvor zu erlangen, und es in einigen Generationen dem größten ausländiſchen Viehe gleich zu haben. Nur muß ſie dieſen Weg betreten, wenn ſie die Stallfütterung der Kühe bey ſich eingeführet hat, oder noch einführen will. Denn in Anſehung des Weideviehes würde ſie ſich ſchaden. Das auf der Weide gehaltene Vieh hat ſchon ſo viel Größe, als zur Weide eben gehöret. Größeres Vieh verlangt auch mehr und beſſeres Futter. Man bringe einmal eine Oſtfrieſiſche Kuh, oder nur eine Elbkuh, auf geringe Weiden. Sie werden die magerſten Gerippe werden, und weit weniger Milch als die einheimiſchen allerkleinſten Kühe geben. Aber bey der Stallfütterung kann man Kühen größerer Art das ihnen zukommende mehrere und beſſere Futter gar wohl reichen, und ſodann den geſuchten Nutzen allein erlangen. Es werden angehende Hausmütter wider dieſen Fehler gewarnet. Sie ſehen und hören von größerem Viehe, und ſchaffen auf einmal die ihres Orts befindliche kleinere Art ab. Sie bedenken dagegen nicht, daß ſie die Weide des Viehes größerer Art ja nicht bey Anſchaffung des letzteren mit gekaufet haben. Richtiger geht es, wenn man ſeinem bisher kleinerem Viehe mehr oder beſſere Weide verſchaffen, oder zur Stallfütterung obbeſagter maßen ſchreiten kann. In dieſem Falle wird ſich die Art und Nutzung davon bald verbeſſern. Wenn z. E. in hieſigen Gegenden die Viehmäſter aus Potsdam oder Berlin eine friſchmölke Kuh kaufen, um gedachte Städte mit Milch

zu verſorgen, ſo findet ſich, daß die Kuh, welche bey ihrem erſten Eigenthümer etwa des Tages nur 2 Quart Milch gab, bey den Viehmäſtern in Zeit von 8 – 14 Tagen an die 8 – 10 Quart Milch täglich geben wird. Woher kömmt nun dieſe große Veränderung? Nicht aus der Veränderung des Orts, ſondern aus der gebeſſerten Veränderung des Futters. **Mehr und beſſer Futter iſt der einzige Grund mehr Milch von den Kühen ſo wohl, als auch in den folgenden Generationen größeres Vieh zu erlangen.** Und wenn man letzteres ſuchet, ſo muß man mit den Kälbern nach der mitgetheilten Vorſchrift verfahren, und die Engländer auf einem oder dem andern Wege nachahmen.

g) Wenn die Kälber mit dem beſten Heue auferzogen werden müſſen, wie ſolches ſowohl in vielen Gegenden bey uns, als in England geſchieht: ſo muß man ſich damit jedesmal ſo einrichten, daß man mit ſeinem Heuvorrathe den erſten Sommer hindurch auch auslange, und nicht genöthiget ſey, neues und friſches Heu zu füttern. Das ausgewachſene Vieh kann ſolches kaum ertragen. Bey jungen Kälbern erregt man aber damit mancherley Krankheiten, worunter eine der gemeinſten, eine gefährliche Verſtopfung iſt. Es iſt bey entſtehendem Heumangel gerathener, weiches Gerſtenſtroh zu Hechſel zu ſchneiden, und ſelbigen mit Schrot vermengt den Kälbern zu reichen; wiewohl es beſſer iſt, ſolchen Hechſel, oder Angebrühetes, denſelben neben dem Heue zu geben, wenn man mit dem alten Heue nicht auszukommen ſich getrauet. Muß man aber doch ſeinen beſondern Umſtänden nach neues Heu den Kälbern geben, ſo ſey es ſolches, welches an die 6 Wochen

chen wenigſtens bereits gelegen, und aufs völligſte ausgeſchwitzet hat.

7) Das Verſchneiden (Kaſtriren) der männlichen Kälber.

Die männlichen Kälber, welche dereinſt als Ochſen zum ziehen oder mäſten gebrauchet werden ſollen, werden zu ſeiner Zeit geſchnitten oder kaſtriret. Es geſchieht dieſes bey uns in verſchiedenen Zeitpuncten, aber nicht gleich gut.

Bey vielen iſt der Gebrauch, dieſe Kälber noch vor dem Abwöhnen, währenden Saugens, kaſtriren zu laſſen. Sie vermeynen, daß die Kälber ſodann den Schnitt eher überſtehen und ausheilen ſollen; ingleichen, daß der Schade weniger erheblich ſey, wenn ein Kalb am Schnitte ſtirbt, als nachdem es älter geworden, und ſo weit aufzuziehen mehr gekoſtet hat.

Dieſe ſo frühzeitig geſchnittenen Kälber nun werden die ſchlechteſten Ochſen. Sie bekommen lange Beine und ſchmale untieſe Leiber. Sie ſind zur Arbeit weder ſtark noch dauerhaft genung und werden bald müde. Sie ſind zum Schlachten auch nicht recht tauglich, da ſie als hochbeinigte Thiere weniger Fleiſch und Fett bey der Maſt anſetzen.

Andere laſſen zwar die Kälber erſt nach dem Abſetzen ſcheiden, aber es geſchieht zu frühe, weßhalb ſie auch noch nicht die beſten Ochſen erlangen.

Je beſſere Ochſen man haben will, deſto ſpäter muß man ſie ſchneiden laſſen. Man verſuche es nur, und folge mit mir jenem Rath, den Eckhart in vorangeführtem Bande ſeiner Experimental-Oekonomie S. 184. mit folgenden Worten giebt. Hauptſächlich müſſen wir als eine Grundregel feſtſetzen, daß es höchſt nachtheilig ſey, junge Kälber, männlichen Geſchlechts

ſchlechts, gleich nach dem Abgewöhnen ſchneiden zu laſſen; wie es faſt aller Orten Mode iſt, indem alle dieſe Kälber hochbeinigte und fladderichte Ochſen, mit langen oft ſehr krummen Hörnern werden, und nicht ins Gewichte fallen, auch in der Arbeit fauler als die Eſel ſind. Ochſenkälber müſſen nicht eher verſchnitten werden, als bis ſie neun oder zehen Monathe alt ſind, unter welcher Zeit ihr natürlicher Geiſt alle Gliedmaaßen mit ſolcher Kraft und Dauerhaftigkeit veroffenbaret und ſo geſetzt machet: daß ſolche Ochſen im dritten und vierten Jahre ſchon mehrere Arbeit verrichten können, mehr werth ſind, auch mehreres Anſehen und Proportion haben, als andre ſechsjährige. Dieſe Ochſen bekommen kurze, jedoch aber dicke und wohl proportionirte Hörner, auch kurze und ſehr dicke Vorderfüſſe, einen erſtaunend dicken Hals, ſehen herzhaft und munterer aus, als andere Ochſen, freſſen auch beſſer; und was das beſte iſt, ſo werden ſelbige in der Maſt viel fetter als die langbeinigten, hectiſchen zu zeitig verſchnittenen Ochſen; ja ſie werden durchaus inwendig von Talg ganz gelb und voll Fett, wie ein kapital Maſtſchwein, und ſind in der Arbeit nicht müde zu machen, weil der Bullengeiſt mehr Sitz in ihrem Körper behalten hat, als bey ſo zeitig verſchnittenen. —

Dieſer Ausſpruch des Schriftſtellers iſt vollkommen richtig und in der Erfahrung gegründet. Man ſtelle einmal zwey Ochſen zu gleicher Zeit auf die Stallmaſt, davon der eine, als ein frühe verſchnittener, hochbeinigt und ſchmalleibigt iſt; der andere aber, als ein ſpäte verſchnittener, die Taille eines Bullen hat. Man laſſe dem erſten, nach dem Maaße, ſo viel geſchrotenes Korn freſſen als dem andern, und zuletzt einen Schlächter darauf bieten. Wenn er für den hochbeinigten z. E. 20 Rthlr. bietet, ſo will er gewiß

wiß für den andern, dergleichen von den Schlächtern tiefe Ochſen genannt werden, 30 Rthlr. geben. Der Schlächter irret ſich nicht, er wird, wenn er zumal aus einer großen Stadt iſt, wo er alle Tage Ochſen ſchlachten kann, das Gewicht bis auf einige Pfund angeben können. Und hieraus kann man ſeinen eigenen Profit beym Hausſchlachten der Ochſen, welche in vorbeſchriebener Art verſchieden ſind, auch beurtheilen. Iſt es aber wohl eine Kleinigkeit, wenn ich ſagen kann, ich erziehe Ochſen, welche, wenn es z. E. ſechs Stück ſind, für 180 Rthlr. können ausgebracht werden, dagegen andre gleicher Zahl, als zu frühe verſchnittene, nur den Werth von 120 Rthlr. erreichen können? In Anſehung der Arbeitſamkeit der ſpäter verſchnittenen Ochſen hat es gleichfalls ſeine Richtigkeit. Zwey tiefe Ochſen richten mehr im Zuge aus als drey hochbeinigte, und dieſe zwey Ochſen koſten mir oben drein weniger Futter, als die drey hochbeinigten.

In England, dem Lande, wo das meiſte Rindfleiſch unter allen Ländern verſpeiſet wird, und wo man mehr als in einem Lande der Welt auf niedliches Rindfleiſch hält, wartet man noch länger mit dem Verſchneiden der männlichen Kälber; ſie müſſen über zwey Jahr alt ſeyn, und werden erſt im dritten Jahre geſchnitten.

8) Das Verſchneiden der weiblichen Kälber, und weßhalb ſolches anzurathen.

In eben dem England, wo man an dem Rindfleiſche ſeine meiſte und liebſte Speiſe hat, verſteht man ſich auch darauf, das allerniedlichſte Rindfleiſch zu erlangen. Und dieſes iſt von geſchnittenen weiblichen Kälbern, oder ſo zu nennenden Rindskaſtratinnen.

Es iſt bekannt, daß unter allen eßbaren Thieren die weiblichen das zärteſte Fleiſch haben. Man denke z. E. hiebey an das Hirſchgeſchlechte. Die weiblichen Thiere dieſes Thiergeſchlechts finden alle Leckermäuler delicater, als das von den männlichen Thieren deſſelben Geſchlechts. Mit dem Rindviehe iſt es nicht anders, und die verſchnittenen Thiere dieſes Geſchlechts haben ein ſo niedliches Fleiſch, daß nichts darüber verlangt werden kann.

Wir ſollten daher das Verſchneiden der weiblichen Kuhkälber unter uns auch einführen. Es kann vollkommen die Stelle des nun überall ſo dünne gewordenen rothen Wildpräts vertreten. Und da wir in Deutſchland jenen Geſchmack gar nicht lieben, der nicht recht Kalbfleiſch und nicht recht Rindfleiſch iſt, ſo müſſen dieſe verſchnittenen Thiere vor dem vierten Jahre nicht geſchlachtet werden. Bis ins achte Jahr dieſer Thiere wird man ihr Fleiſch immer als Delicateſſe anſehen können.

Es wäre doch aber Schade, wird mancher ſagen, die weiblichen Kälber, daraus Milchkühe werden ſollen, zu verſchneiden. Dieſer Einwurf kann in vielen Haushaltungen nicht unbedeutend ſeyn. Allein wenn in Häuſern vom gewiſſen Range und Vermögensumſtänden gefraget wird: wie kommen wir aus Mangel des Wildpräts zu dem niedlichſten Fleiſche, um es zum Kochen, zu Braten und Paſteten zu haben; ſo würde man am beſten hierauf antworten: Haltet oder kaufet und ſchlachtet eine Rindskaſtratinn. Geſetzt es ſeyn in manchen Gegenden noch Wildbahnen, aus welchen ſo nothdürftig roth Wildprät zu erlangen ſteht, ſo iſt es doch nicht in aller Jahreszeit gleich gut zu eſſen. Rindskaſtratinnen aber ſind in jeder Jahreszeit ſich gleich, ob ſie ſchon von der Weide beſſer ſchmecken, als von der Stallfütterung. Und was das Vornehm-

ſte bey dieſen Thieren iſt, ſo beſteht es darinn, daß ſie auch auf der mäßigſten Weide, gutes Fleiſch ſetzen, und behalten. Denn ſie können es niemals verlieren, da ſie nicht rindern und nie tragend werden.

Wir ſollten doch in Deutſchland überhaupt in der Viehzucht mehr thun als bisher; da wir uns immer noch allerley Vieh von Ausländern zuführen und das Geld wegtragen laſſen. In ſehr wohlfeilen Jahren, dergleichen jetzt die meiſten ſind, könnten wir ohne Schaden den Ueberfluß unſrer Körner an unſre Thiere verwenden, oder wenn man lieber will, die entfernteſten Aecker, die von manchen Dorfſchaften ſelten, oder gar nicht gedünget werden können, in Klee oder Grasland verwandeln. Fehlet es nicht an gutem Viehfutter, ſo wirds an Thieren allerley Art unter uns nicht fehlen. Und ſo gut wir in Anſehung der Poularden, oder verſchnittener, und den Kapaunen vorzuziehender Hühner, wie an ſeinem Orte gelehret werden ſoll, von den Franzoſen gelernet haben, oder noch lernen können, ſo gut können wir auch in Anſehung der Rindskaſtratinnen von den Engländern lernen. Oeffentlichen Nachrichten zu Folge iſt es in Oberdeutſchland der Oek. Rath Hr. **Bernhard**, welcher zu Blauſchlott ſchon längſtens das Verſchneiden der weiblichen Kälber eingeführet hat. S. allgemeinen Landwirthſchaftskalender des Herrn Profeſſor **Sprengers** vom Jahre 1773. S. 12.

9) Auf das anwachſende Gehörn der Kälber muß bis zum dritten Jahre hin Achtung gegeben, und der falſchen Richtung deſſelben vorgebeuget werden.

Bey der Schönheit des Hornviehes kömmt es gar ſehr aufs Gehörn an, daß es von guter Geſtalt ſey.

Man

Man fühlet immer eine Art von Widerwillen bey ſich, ſchecht gehörnte Ochſen oder Kühe zu ſehen, welcher bey manchen Wirthen und Wirthinnen ſo weit geht, daß ſie dergleichen Thiere nicht ums halbe Geld kaufen, und ihre Heerde oder Hof damit verunzieren wollten.

Es wird aber bey dem Rindviehe dieſes für ein häßliches Gehörn gehalten, wenn ſolches hinterwärts nach dem Rücken herunr niedergeht, wie bey den Ziegen, dergleichen Rinder denn ziegenhörnigte heiſſen. Auch dieſe Hörner verunzieren den Kopf eines Rindes, wenn ſich die Spitzen vorwärts, nach unten zu, herum kehren, wie bey den Widdern und Schafböcken. Wenn ein Horn gut ſteht, das andre aber harmoniret nicht, ſo iſt das Gehörn auch falſch. Stehen die Hörner auf beyden Seiten ganz, oder weniger gerade, wie Spieſſe von einander, ſo macht dieſes Gehörn dem Rindskopfe nicht nur ein übles Anſehen, ſondern es iſt auch Menſchen und Thieren äuſſerſt gefährlich. Erſtere werden leicht im Geſichte, oder am Leibe davon beſchädiget, ohne daß das ſo übel gehörnte Thier ſchaden wolle, wenn es etwa zur Sommerszeit den Kopf ſchnell herum wirft, um ſich Fliegen und Bremen vom Leibe zu jagen. Den daneben ſtehenden oder ziehenden andern Thieren können um gleicher Urſache willen die Augen ausgeſtoßen, oder gefährlich an den Seiten verwundet werden. Man ſollte dergleichen ſo übel gehörnte Kühe ausmärzen, da gemeiniglich die Kälber ſo gut der Mutter, als dem Vater in Anſehung der Hörner nacharten.

Ein ſchönes Gehörn iſt dasjenige, welches nach Proportion des thieriſchen Körpers mehr kurz und dicke, als lang und dünne iſt; wenn jedes Horn faſt die Form einer Sichel, oder eines halben Zirkels hat, und zwiſchen beyden Hörnern eine vollkommne Aehnlichkeit iſt, ſo wohl in Anſehung der Stärke und Länge als

überhaupt der ganzen Figur. Ein ſo wohl gehörntes Thier beweiſet mit ſeinem ſo gutem Gehörn eine gute, muntere, und unverzagte Natur.

Es iſt ſchon oben geſaget worden, daß die furchtſamen Rinder wegen ihrer Furchtſamkeit, oder ſcheuen Weſens, von den andern bemerket, uud eben deßhalb gejaget und geſtoßen werden. Thiere eines fehlerhaften Gehörns ſind allemal ſcheu, weil ſie ſich im Stoßen mit recht gehörnten Thieren gar nicht einlaſſen, und auf ſich ſelbſt kein Vertrauen ſetzen können. Man muß ihrenthalber, wenn ſie ſchon ſo zu ſagen zuſammen aufgewachſene Kinder ſind, nicht auſſer Sorgen ſeyn, daß ſie von ihren Stallcameraden doch nicht heute oder morgen einmal beſchädiget werden ſollten; ob freylich die aus der Fremde in den Stall, oder auf den Hof, gekommenen Thiere der offenbarſten Gefahr, zu Schanden geſtoßen zu werden, weit mehr ausgeſetzet ſind.

Aus dem Geſagten ſieht man nun, daß ein ſchönes Gehörne zugleich auch ein ſehr nützliches Gehörn ſey. Wo daher gute Viehzuchten ſind, da ſehen ſich die Dorfgemeinden ſehr vor, keine andre, als ſchön gehörnte, Bullen zu erkaufen, wenn ſie ſelbſt keine aufziehen. Denn die Bauern ſagen gemeiniglich, daß ein Ochſe oder eine Kuh mit guten Hörnern ſich noch einmal ſo gut als die ſchlecht gehörnten, verkaufen; das heißt, Hornvieh letzterer Art ſey immer einem Tadel von Seiten der Käufer unterworfen.

Sind nun Bullen und Kälbermütter mit dem beſten Gehörne verſehen, daß die Kinder ihnen auch nacharten können, ſo kann es doch geſchehen: daß die Hörner der Kälber zwar eine gute Anlage haben, aber doch, wenn ſie ungefähr eines Fingers lang geworden ſind, mit der Spitze eine falſche Richtung vor- hinter- oder ſeitwärts veroffenbaren. Es kann dieſes vielmals

daher kommen, wenn die Kälber von gut gehörnten Kühen und Bullen, in ihrer Jugend, mit den noch nicht allzuharten Hörnern ſich an den Wänden reiben und ſtoßen, daß daher ein oder das andere Horn, oder alle beyde, eine unrechte Wendung oben an der Spitze gewinnen.

So bald man nun dieſes gewahr wird, muß man den Hörnern eine andre Richtung verſchaffen. Dieſes geſchieht nun mit einem ſcharfen Meſſer, womit man dasjenige an der Spitze wegſchneidet, was ſich dahin neiget, wo man es nicht hin haben will. Es wäre z. E. der Fall, daß das Horn mit der Spitze eine Anzeige machte, hinten nach dem Rücken zu herüber zu wachſen, ſo ſchneidet man von hinten nach vorne zu, alles weg, bis man eine gerade Hornſpitze durchs Schneiden herausgebracht hat. Und ſo verfährt man auch bey andern falſchen Richtungen.

Man hat aber noch nicht alles gethan, wenn man nur einmal mit dem Meſſer das Horn zu ſeiner rechten Richtung hingeſchnitten. Man muß alle 8 Wochen mit Schneiden nachhelfen, bis man endlich ſieht, daß das Horn mit ſeiner Spitze ſich nun von ſelbſt dahin lenket und wächſt, wo man es hin haben will.

Es findet ſich zu Zeiten manches Thier, welches ſehr zum Grimm geneigt iſt, und daher ſtößig genannt wird. Wenn daſſelbe ſehr ſpitze Hörner hat, kann es mit einem mäßigen Stoße einem andern in die Ribben oder den Bauch fahren, daß die Kaldaunen heraustreten müſſen. Sie pflegen am grimmigſten zu ſeyn, wenn ſie ſtiericht oder hitzig ſind; wenn ſie Kälber haben; wenn ſie ſehr begierig aufs Freſſen und Saufen ſind, und wenn ſie von ſtechendem Ungeziefer geplaget werden. In Anſehung ſolcher ſtößigen Rinder hat man folgendes in Obacht zu nehmen.

Es

Es kennen dergleichen ſtößige Thiere zu ſehr die Kraft ihrer Hörner, man muß ſie ihnen alſo benehmen, und ſie damit ganz muthlos machen. Es müſſen ihnen nämlich die Spitzen an den Hörnern recht tief abgeſäget werden. Es wird ihnen ſodann begegnen, daß ein oder das andre mit ihnen kämpfende Thier die Oberhand behalten wird, worauf ſie ſo zu ſagen auf einmal gedemüthiget werden. Und wenn die ſtößigen Thiere, nachdem ihnen die Spitzen der Hörner abgeſäget worden, ja ein furchtſames Thier anfallen, ſo thun die Stöße nun weit weniger Schaden, und ſind nicht ſo tödlich mehr wie zuvor.

Eine zweyte Vorſorge bey einem ſtößigem Thiere im Stalle, oder auf dem Hofe, welches die Oberhand über alle übrige behauptet, muß dieſe ſeyn, daß es beym Ausbinden aus dem Stalle das letzte, bey der Wiederkunſt in dem Stalle aber allemal das erſte ſey. Wird dieſes unterlaſſen, ſo kanns nicht vermieden werden, daß es nicht einem Stallcameraden einen oder mehrere gefährliche Stöße gebe, bevor die nicht gleich zur Stelle befindliche Magd dem leidenden Viehe zu Hülfe kommen kann. Es iſt niemals eher beym Aus- und Einbinden der Thiere Sicherheit, als wenn das ſtößigſte am Seile oder der Kette befeſtiget iſt, und daher keine Gelegenheit mehr Schaden zu thun hat.

Zu Zeiten werden die Bullen ſo arg, daß ſie ſogar, wenn ſie zwar ihre Wärter oder Wärterinnen verſchonen, doch andre Menſchen zu Leibe gehen. Das Abſägen der Hörner hilft hier nichts, da ſie auch mit forne breiten Hörnern noch Menſchen mit einem einzigen Stoße tödten können. Hier iſt kein andrer Rath übrig, als ſie ungeſäumt ſchneiden zu laſſen, wodurch ſie gemeiniglich ihren Muth verlieren. Sollten ſie aber, welches doch ſehr ſelten iſt, gleichwohl noch auf Men-

Menſchen losgehen, ſo müſſen ſie im Stalle behalten, gemäſtet und geſchlachtet werden. Kennt man eine ſolche Stößigkeit ſeines Viehes, und verhindert nicht in Zeiten deſſen Schadenzufügung, womit getrauet man ſich wohl bey einer gemachten Blutſchuld vor Gott los zu kommen?

Da ſich nicht wieder Gelegenheit von den Hörnern zu reden finden wird, ſo beſchließe ich dieſen Artikel mit den Wahrzeichen des Alters der Rinder, welche von den Hörnern derſelben genommen werden, und wornach ſich viele beym Ankauf derſelben zu richten pflegen. Nämlich man rechnet oben von der Spitze des Horns bis zum erſten Ring deſſelben drey Jahre, für jeden hierauffolgenden Ring aber ein Jahr. Wenn aber die Ochſen und Kühe ſchon über 16 Jahre hinaus ſind, ſo trifft dieſe Rechnung ſelten mehr zu, und man muß ſodann das ungefähre Alter nach den mehr oder weniger ausgefallenen Zähnen, auch nach den längern Klauen und gröberer Stimme, beurtheilen. Nur muß das Vieh keine Weide auf dem Heidekraute haben. Denn dieſes kann ſich an ſolchem Kraute bereits die Zähne im achten Jahre ausgeriſſen haben, indem es Gewalt anwenden muß, die Spitzen, oder Zweige des Heidekrauts mehr abzureißen als abzubeißen; worüber denn die Zähne frühzeitiger als ſonſt verlohren gehen. Sonſt kann man auch an den vertieften Ringen der Hörner noch faſt zuverläßig ſehen, wie oft eine Kuh gekalbet habe. Iſt zwiſchen zwey Ringen ein fingerbreiter glatter Zwiſchenraum, ſo iſt die Kuh in dem dazwiſchen folgenden Jahre ohne Kalb, oder güſte geweſen. Iſt es auf dieſem glatten Zwiſchenraume zwiſchen 2 Ringen alſo anzuſehen, als ob daſelbſt ein Ring habe werden wollen, ſo hat die Kuh ſelbigesmal verkalbet, oder abortiret.

10) Die Pflege der Abſetzekälber, (Zuchtkälber) nach dem erſten Jahre ſo wohl als in den nachfolgenden.

Es iſt nicht genung, mit den Abſetzekälbern wohl angefangen zu haben, man muß auch eben ſo gut fortfahren. Das heißt: die Kälber, wenn ſie gut fortwachſen, und zu derjenigen Größe gelangen ſollen, welche ſie nach der Weide des Orts, oder Beſchaffenheit der Stallfütterung nur immer haben können, müſſen, bis ſie völlig ausgewachſen ſind, wohl gehalten werden.

Geſetzt man hätte die Kälber aufs längſte, und nach Art der Engländer, mit Milch genähret, nach dem Abſetzen aber aufs beſte gleichfalls bis zum erſten Jahre hindurch gefüttert, oder geweidet; hierauf aber ihnen mäßiges und geringes Futter im Sommer und Winter zukommen laſſen, ſo wäre man ſo zu ſagen doch auf dem halben Wege der Kälberzucht ſtille ſtehen geblieben.

Um nun mit den Kälbern zum rechten Ziele zu kommen, ſo muß man in Anſehung der Weidekälber folgendes noch in Acht nehmen.

Iſt die Weide nur geringe oder mittelmäßig, ſo muß man den darauf gehaltenen zwey- oder dreyjährigen Kälbern Morgens und Abends, im Stalle, grünes oder trockenes Futter, und zwar von eben ſo guter Beſchaffenheit als dasjenige, womit die Milchkühe gefüttert werden, nicht vorenthalten. Geſetzt dieſe Kälber würden des Winters nicht ſchlecht gefüttert, ſo würde eine knappe Weide die jungen Thiere gar nicht weiter bringen. Die Erfahrung lehret dieſes bey allem jungen Viehe, daß ſolches bey ununterbrochener guter Fütterung zum beſten fortwachſe, und den weniger gut gehaltenen Thieren ſeines Alters gar ſehr zuvorkom-

me,

me. Es hat hiemit eben die Bewandnis, wie mit dem in egaler Wartung gehaltenen jungen Viehe jeder Art. Wenn ein Stück davon in eine lange Krankheit verfällt, und zwar endlich davon wiedergeneſen iſt, ſo wird es im Wachsthume gegen die geſund gebliebenen doch gar ſehr zurücke bleiben, und meiſtens Zeitlebens hieran zu erkennen ſeyn.

Hat man aber das Vorbeſagte in Anſehung der Weidekälber in Acht genommen, ſo muß man die zu einer beſtändigen Stallfütterung beſtimmten Kälber gleichfalls in der Wartung nicht vernachläſſigen, wenn man die Erhaltung eines größerartigen Rindviehes zum Augenmerke hat. Man muß ſich ſehr hüten, ſolchen Kälbern im zweyten und dritten Jahre geringes und kraftloſes Futter zu geben, wie gemeiniglich bey der Rauchfütterung zu geſchehen pfleget. Denn hier unterhält man ſie mit dem allerſchlechteſten Heue, Hechſel ohne Vermengung mit Schrot, oder gar nur bey unzerſchnittenem Strohe, und vermeynet, dem güſten oder geltem Viehe gebühre nichts beſſers, weil man noch keine Nutzung, nämlich Milch, davon ziehen kann. Es iſt wohl wahr, daß man den jungen Thieren ſo kümmerlich das Leben bis zum vierten und fünften Jahre, da man ſie zukommen läßt, durchbringen kann; allein man hat auch hiemit auf ihren beſſern Wachsthum ſodann gleichſam Verzicht gethan, und nur allein kleinartiges Vieh erzogen. Bey dem Weideviehe muß man freylich die Sache nicht übertreiben, und größerartiges Vieh halten wollen, als es die Weide des Orts zuläßt, wie bereits oben iſt feſtgeſetzet worden. Allein bey der Stallfütterung, oder dem Rindviehe, das nicht auf die Weide kommen, ſondern beſtändig auf dem Stalle gehalten werden ſoll, ſteht es in unſrer völligen Macht, das möglich größte Vieh vollkommen gut zu haben; da man ihm des Sommers

das

das in der Menge und Güte, hinreichende grüne, des Winters aber das trockne, Futter gar wohl reichen kann.

Es iſt gar nicht zuviel geſaget, wenn man annimmt, daß zwey großartige wohlgenährte Stallkühe, in der Milch, drey kleinartigen, eben ſo gut gehaltenen, Kühen gleich ſeyn. Was man nun in dieſem angenommenen Verhältniſſe von wenigern Thieren haben kann, warum ſollte man dieſes bey mehrern ſuchen wollen? Ohne von Viehſeuchen zu reden, hat man, bey gewöhnlichen Sterbefällen, bey wenigerm Viehe immer weniger zu befürchten. Die in Anſehung der Menſchen ausgefundenen Sterblichkeitsregeln ſind auch bey dem Viehbeſtande anwendbar. Weis man aber nach den Regeln der Sterblichkeit, daß von 100 Menſchen jährlich 4 – 5 ſterben: ſo muß man bey dem kürzern Lebensziele unſrer Hausthiere doch wenigſtens annehmen, daß von 100 Stücken wohl jährlich an die 6 Thiere ſterben müſſen. Je weniger man nun Kälber aufziehen, und hievon erwachſenes Vieh halten darf, deſto wenigern Verluſt hat man auch von der gemeinen Sterblichkeit der Thiere zu befürchten. Eben ſo ſehr gewinnt man auch in der angenommenen Proportion in Anſehung des, auf das Vieh zu haltenden, Geſindes. Kann man ein Drittheil weniger Kühe halten, ſo kann man auch ein Drittheil Leute auf ihrer Wartung abrechnen. Oder, welches einerley iſt, wenn man ſo wenig Vieh hält, daß die Beſorgung deſſelben durch eine einzige Magd geſchieht, ſo wird von ſelbiger ein Drittheil der Zeit auf die Wartung des wenigen Viehes erſparet werden können.

Iſt aber bisher der Weg gezeiget worden, aus kleinartigem Rindviehe größerartiges ſelbſt zu erziehen, das man bey der Stallfütterung, oder ſehr verbeſſerten Weide, in den folgenden Generationen dem

größten

größten ausländiſchen Viehe damit beykommen kann: ſo muß man dieſes als keine leere Speculation, oder ökonomiſche Grillenfängerey anſehen. Denn außerdem daß man bereits unter uns hin und wieder davon glückliche Proben in einzelnen Haushaltungen gemachet hat, ſo haben uns ganze Länder hievon die allgemeinſten und öffentlichſten Beweiſe gegeben. Dieſes ſind unter andern Holland und Frießland. Da einſtens die Viehſeuche das dortige großartige Rindvieh faſt ganz aufgeräumet hatte, ſo waren die Einwohner in der Nothwendigkeit, aus entlegenen Ländern kleinartiges Rindvieh ſich kommen zu laſſen. Bey der ſo fetten Weide und eben ſo kräftigem Heue dieſer Länder kamen ſelbige, in zwey bis drey Generationen, mittelſt des angekauften kleinartigen Viehes wieder zu großartigem; dergeſtalt, daß endlich dieſes letztere in der Größe und Güte demjenigen nun völlig gleich kam, welches von den wenigen bey der Seuche übrig gebliebenen, großen Landkühen erzogen war. Haben wir nun hieran nicht den offenbarſten Beweis, daß die vorgeſchriebene Methode unſer Landvieh zu vergrößern, ihren völligen Grund habe?

Nun kömmt noch ein weſentlicher Punct, welcher das erſte Zukommen der angehenden Kühe betrift, die man hieherum Ferſen, anderswo Kalben, nennt. Dieſes muß nun nicht zu frühe geſchehen, wenn das völlige Auswachſen der jungen Thiere nicht gehindert werden ſoll.

Manche Hausmütter freuen ſich dazu, und denken was ihnen für ein Glück begegnet, wenn ihre zwey- oder dreyjährige Ferſekälber tragend geworden ſind und kalben. Sie denken nur: je früher je beſſer; rechnen aber gar nicht auf den aus dem ſpäterm Zukommen der Ferſekälber entſtehenden größern Nutzen.

Das allzufrühe Zukommen der Kälber hemmet ihren Wachsthum; es verurſachet, daß dergleichen Thiere nur gleichſam halbe Kühe werden können. Hievon entſteht nun natürlicher Weiſe weniger Nutzung zur Milch; es wird ein verkröpeltes, ſchwächliches, und vielen Krankheiten unterworfenes Thier; man hat davon keine gute Nachzucht zu hoffen, wenn Kälber von Kälbern gezeuget werden.

Bey dem Weideviehe hat man ſich am erſten vorzuſehen, damit die jungen Ferſenkälber nicht von ungefähr unter die Kühe, entweder auf der Weide, oder bey dem Aus- und Eintreiben gerathen, und denn zum Bullen oder Stier kommen, weil ſie ſodann bald ſtiericht (hitzig) werden, da ſie es zuvor noch nicht waren. Und man ſetzet hiebey voraus, daß die Kälber, für ſich allein, eine eigene Heerde ausmachen, und durch einen beſondern Hirten gehüthet werden, wo die Kuhheerde nebſt den Bullen nicht hinkommen. Wo es aber unordentlich auf Dörfern zugeht, oder ſolche zu armſelig ſind, um ſich einen eigenen Kälberhirten zu halten, und dieſerhalb Kühe und Kälber eine einzige Heerde ausmachen, da iſt das zu zeitige Zukommen der Ferſekälber gar nicht zu vermeiden. Werden aber die Kälberheerden für ſich allein gelaſſen, ſo müſſen die zwey- oder mehrjährigen unverſchnittenen Ochskälber nicht mit geweidet werden. Sie können die Ferſekälber auch ſchon in ſolchen Jahren belegen. Man muß erſtere daher, aus Mangel andrer Gelegenheit, im Stalle füttern, oder ſie an ſolchen Orten auf die Weide bringen, wo junge Bullen ihre ganz beſondre Weide haben, und weder unter Kühe noch Kälber kommen.

Die rechte Zeit aber, die jungen Ferſekälber zukommen zu laſſen, ſo fern man ihren gänzlich vollendeten Wachsthum in Betracht ziehen wollte, wäre, wenn

ſie fünf Jahr alt geworden ſind. Weniger gut iſt es vor ſolcher Zeit im fünften Jahre, und hiernach kann man beurtheilen, was davon zu erwarten iſt, wenn man die jungen Thiere im vierten und dritten Jahre läßt tragend werden. Hat man aber ſchon großartiges Vieh, ſo läßt man die Ferſen ſchon in vierten Jahre zukommen.

Was aber bisher von den Kuhkälbern iſt geſaget worden, um ſie zum größten Wachsthum zu bringen, ſolches findet auch in Anſehung der Ochskälber ſtatt. Denn wie das zu frühe Zukommen der Kuhkälber ihrem Wachsthume ſchädlich iſt, ſo iſt das zu frühe Anſpannen der Ochskälber im Pfluge gleichfalls ihrem beſſern Gedeihen ſchädlich. Es iſt zwar andem, daß öfters Bauern ihre jungen Stiere, ſobald ſie drey Jahr alt ſind, anſpannen und ſolches ihrem Fortwachſen eben nicht hinderlich ſey. Aber dieſes geſchicht bey Bauern, die große Ochſen ziehen wollen, nur da, wo drey Ochſen im Pfluge nebeneinander gehen, und das junge Thier ſo angeſpannet wird, daß es gegen die ältern Thiere noch nicht die halbe Laſt ziehen darf. Der Bauer geht in ſolchem Falle ſehr ſchonend mit dem jungen Thiere um, führet den Pflug recht, hebet ihn auf, wo er zu tief gehen und eine ſchwerere Laſt dem Zugviehe machen könnte u. ſ. f. Dieſes darf nun von dem Mittelmanne nicht nachgemachet werden, indem ſeine Knechte oder Ochſenjungens mit dem Geſpanne ſo ſchonend nicht verfahren. Ein einziger unrechter Peitſchenhieb kann machen, daß das zu junge Thier jählings anſpringen, ſich die Laſt drey bis vierfach vervielfältigen und ſich auf ſolche Weiſe in einem geſchwinden Rucke auf immer verderben muß. Ich habe dieſes mit meinem eigenen Schaden erfahren, und mehr denn einmal ſehen müſſen, daß meine, im 4ten Jahre bereits angeſpannten, Stiere bey beſſerm Futter

doch nicht ſo große Ochſen haben werden können, als die von den Bauern in gleichem Alter angeſpannten Thiere. Dieſerhalb muß, wenn man mehr als Bauer iſt, und nicht ſelbſt pflüget, ein Stier, oder junger Ochſe, erſt im 5ten Jahre angeſpannet werden. Und dieſes iſt von einem dreyſpännigen Pfluge zu verſtehen. Gehen aber nur 2 Ochſen in einem Pfluge, wo der junge erſt anzuſpannende Stier gleichen Strang ziehen ſoll, ſo muß er wenigſtens ſeine ſechs Jahre alt geworden ſeyn, oder es wird nichts rechtes daraus. Denn vor dem ſechsten Jahre hat ein junger Ochſe ſeinen Wachsthum noch nicht vollendet. Und wenn er ſchon ſeine ganze Höhe erreichet hat, ſo muß er noch im Umfange ſeines Leibes ſtärker, oder wie man es gemeiniglich ausdrückt, tiefer, breiter und dickleibiger werden.

B) Wartung und Pflege der Kühe.

Aus dem vorhergehenden Unterrichte werden die Leſerinnen alles erlernen können, was den Grund, oder Anfang der ganzen Rindviehzucht ausmachet. Da ſie nun als Hausmütter den Kuhſtall hauptſächlich zur Aufſicht und Beſorgung haben, ſo müſſen ſie ſich nun auch wohl mit den mancherley Verpflegungsarten und allen ſchicklichen Behandlungen dieſer Thiere ſowohl bekannt machen, daß ſie den möglich beſten Nutzen zur Aufnahme und Erhaltung ihrer Wirthſchaft davon haben können.

1) Das Rindern der Kühe.

Wenn die Kühe eine Sehnſucht nach dem Bullen oder Stier haben, um von ihm beleget zu werden, ſo heißt man dieſes Rindern auch Stieren.

Man

Man hat Kennzeichen, woran man die Begattungsbegierde der Kuh merken kann. Man muß ſie wiſſen, um den Bullen zur Kuh bey der Stall- oder Winterfütterung zu laſſen, und die Zeit des Kalbens darnach zu berechnen. Aber es iſt auch dieſerhalb nöthig die Begattungsbegierde einer Kuh zu wiſſen, weil die Milch derſelben zu ſolcher Zeit eine eigene Beſchaffenheit hat. Nämlich ſie hat eine Säure; ſie gerinnt oder verkäſet ſich daher nicht nur, wenn ſie allein gelaſſen wird, ſondern ſie iſt auch eine Art von Lab, welche alle übrige damit vermengte Milch dergeſtalt verkäſet, daß ſie, wenn ſie zur Speiſe, oder als Kaffeemilch, nur allein gekochet wird, außer ihrem Zuſammenhange, und als Käſematerie ganz geſchieden befunden wird.

Wenn die Stallkühe täglich auf den Hof entweder zur Tränke, oder zum Herumgehen eine Zeitlang kommen, ſo wird eine ſtierige Kuh gar bald erkannt. Sie ſelbſt ſpringt auf andre Kühe, oder ſie wird von andern Kühen beſprungen. Kömmt aber die Kuh nicht aus dem Stalle, ſo verräth ſie ihre Begattungsbegierde an einer gewiſſen ungewöhnlichen Unruhe; an einer Art von Wildheit um den Kopf und in den Augen; an der Enthaltung der Milch, auch wohl an dem öftern Blöcken. Die Weidekühe verrathen ihre Begattungsbegierde außer obgedachten Kennzeichen auch dadurch, daß ſie den unter der Heerde befindlichen Bullen, wenn man ſelbſt keinen eigenen hält, mit auf den Hof bringen, wenn ſie von der Weide nach Hauſe kommen.

Es ſind einige Kühe, dieſe ſind jedoch die wenigſten, welchen die Begattungsbegierde nicht wohl abzumerken iſt. Dieſes iſt bey Stallkühen kein geringer Fehler, indem die beſte Zeit zur Begattung nicht nur verſäumet, ſondern auch mit ihrer Milch die Milch

der übrigen Kühe verdorben und ihr eine Säure zugezogen wird.

Die Begattungsbegierde der Kuh kömmt um den zwey und zwanzigſten Tag allemal wieder, wenn die Kuh nicht trächtig geworden iſt; ſie dauret aber jedesmal nur achtzehn, niemals aber über vier und zwanzig Stunden.

Bey den Stallkühen, auch bey Weidekühen in der Winterfütterung, muß man, wenn kein Bulle auf dem Hofe gehalten, und ſolcher von außen her geholet, oder die Kuh ihm dahin geführet wird, ſich in die Zeit genau zu ſchicken wiſſen. Nämlich der Bulle muß weder zu früh noch zu ſpät die Kuh beſpringen. Geſchieht es allzu früh und in der erſten Hitze, ſo erfolget gemeiniglich kein Trächtigwerden davon. Man thut daher am ſicherſten, wenn die Kuh in der Brunſt iſt, etwa erſt zwölf Stunden davon verfließen zu laſſen; hierauf aber alsbald den Bullen mit der Kuh zuſammen zu bringen. Iſt die Brunſtzeit bald vorbey, ſo will die Kuh nicht mehr ſtehen, und es machet zu viel Mühe, auch wohl Gefahr, wenn die Kuh ſodann gehalten werden ſoll. Bey Weidekühen muß man freylich die Sache gehen laſſen wie ſie will. Aber es geſchieht auch zum öfterſten, daß, wenn nur ein einziger Bulle unter der Heerde gehalten wird, um vorberegter Urſache willen die in der Brunſt geweſene Kuh nicht tragend wird, ſondern mehrmals umrindert, oder umſtieret.

In manchen Jahren findet es ſich, daß eine oder die andre Kuh, oder wohl gar alle, ſpäter als ſonſt, oder gar nicht rindern. Man thut nicht wohl, daß man alsdenn die Natur übertreiben, und die Brunſt durch gewiſſe Mittel, z. E. ſpaniſchen Fliegen, Hirſchbrunſt und dergleichen hervorbringen will. Es kann gar leicht geſchehen, daß die gereizten Kühe in einem

beſtän-

beſtändig fortrindern, wenn ſie ſchon trächtig geworden wären. Und wem wird mit ſolchen Kühen gedienet ſeyn? Einige wollen ſo gar dafür halten, daß hievon die ſo genannten Pocken, oder Franzoſen entſtehen können.

Iſt was zu rathen in ſolchen Umſtänden, ſo iſt es dieſes, daß man den Kühen das Futter verbeſſere. In manchen Jahren iſt das Rauchfutter weniger kräftig als ſonſt; weßhalb das Rindern unterbleibt. Will man aber bey gutem oder gebeſſertem Futter den Kühen einen unſchädlichen Reiz geben, ſo ſey es Sauerkraut, oder eingemachter Kohl, oder eingemachte Rüben, Tränke von Sauerteig u. ſ. f. Wollen dieſe Säuren beym Futter oder Tränken, wie es doch ſelten geſchieht, nicht anſchlagen, ſo muß man Geduld haben, und der Sache ihren Lauf laſſen.

Mau muß keine zwey- oder dreyjährige Bullkälber zum Belegen der Kühe gebrauchen, wenn es uns darum zu thun iſt, keine ſchwache und zu weichliche Nachzucht haben zu wollen. Man muß die Bullen erſt im vierten oder fünften Jahre zulaſſen, als wovon auch ihre eigene Stärke und Dauerhaftigkeit abhängt.

Will man aber einen Fehler vermeiden, ſo muß man in keinen andern verfallen. Man muß, wenn man Bullen kaufet, keine von der Art ankaufen, welche für unſre Kühe zu ſchwer ſind, und ihnen, wie es ſodann vielmals geſchieht, beym Beſteigen das Kreuz zerbrechen können. Dieſer Fehler kömmt bey denjenigen vor, welche nach der Vergrößerung ihrer Viehart ſtreben, und ſolche ganz irrig in großartigen Bullen ſuchen. Es iſt oben gelehret worden, wie größerartiges Vieh in einigen Generationen durch verbeſſerte Verpflegung erlanget werden müſſe; da hier auf gewiſſe Weiſe der Satz gilt: von Nichts wird Nichts;

oder von geringem Futter, oder ſchlechter Weide, wird geringes kleinartiges Vieh.

Es iſt eine Hauptfrage, wie viel Kühe ein Bulle zu beſtreiten, oder wie viel Bullen auf eine gewiſſe Anzahl von Kühen gehalten werden ſollen? Wären zu viel Kühe für ein Bullen vorhanden, ſo könnte der Zweck des Rinderns nicht erreichet werden. Hat man aber mehr Bullen als nöthig ſind, ſo macht man ſich einen unnützlichen Aufwand.

Eckhart will, daß bey einer Heerde von ſechszig Kühen mehr nicht als ein dreyjähriger (ein ſo junger iſt zuvor widerrathen worden) vier- oder ſechsjähriger Bulle gehalten werden ſoll. Er ſetzet hinzu: es iſt ſonſt nichts als Stoßen und Unglück zu befürchten, da ein Bulle ſeine 60 Kühe, weil ſelbige nach und nach rindern, beſtreiten kann. Es iſt, ſaget er ferner, auch nicht rathſam, wenn der Bulle zu alt und ſchwer würde, junge Bullen anzuziehen, allermaßen dieſe junge Beſtien ſowohl unter den Kühen als Kälbern lauter Unfug anrichten und nicht ein Groſchen Vortheil herauskömmt. Es iſt viel beſſer ohne Sorge und Gefahr zu leben; und nur alle vier Jahre den einen Bullen zu verkaufen, welcher ſieben Jahr alt und zu ſchwer iſt, und für dieſes Geld ſogleich einen muntern, langen und wohlgeſetzten vierjährigen in ſeine Stelle zu kaufen. Denn wird noch Geld übrig, auch Ordnung und Ruhe bey der Heerde, in Ställen, Hofe und Felde bleiben. —

Bey dieſer Eckhartſchen Theorie von dem Bullenhalten iſt einiges richtig, einiges aber nicht. Richtig iſt es, daß man keine junge Bullen unter der Kälberheerde erziehen ſolle, weil hievon die Kälber weiblichen Geſchlechts, durch das zu frühe Belegen ſowohl, als die jungen Bullen ſelbſt, verdorben werden. Wenn man nicht Gelegenheit hat, die Bullen, von den Käl-

dern abgeſondert, zu erziehen, ſo thut man freylich am beſten, ſie zu kaufen. Denn in allen Gegenden ſind Oerter, welche ſich eigends auf die Erziehung der Bullen legen; weil ſie meiſtens ein Drittheil höher, als ein Ochſe gleiches Alters, verkaufet werden. Anders verhält es ſich aber mit alten ausgedienten Bullen. Man kann, wie Eckhart ſchreibt, für das aus ſeinem Verkaufe gelöſete Geld keinen vierjährigen wieder bekommen. Gemeiniglich bekömmt man für einen alten Bullen nur halb ſo viel, als er gekoſtet hat, weil das Bullenfleiſch das allerſchlechteſte Kochfleiſch iſt, und im Kochen beſtändig ſchäumet. Es hat Mühe, wenn man einen alten kaſtrirten Bullen, in gleichem Preiſe mit einem Ochſen, los werden kann, und die Gefahr einen alten Bullen kaſtriren zu laſſen, rechnet man ſo, daß man nicht gerne mehr als die Hälfte ſeines Einkaufpreiſes daran waget. Es iſt ferner zwar richtig, daß die Kühe nicht zu gleicher Zeit rindern, aber unter 60 Kühen können doch wohl, zumal auf der Weide 2–3 Stück an einem Tage ſtierig ſeyn, welche denn gewiß von einem einzigen Bullen nicht bezogen werden, ſondern umrindern müſſen. So iſt es auch vorhin geſaget worden, daß in den erſten Stunden der Brunſtzeit ſelten eine Kuh trächtig werde. Wenn nun ein einziger, auf der Weide vorhandener, Bulle in den ſpätern Brunſtſtunden die Kuh nicht beziehen kann oder will, ſo leidet man Verluſt, wenn die Kühe umrindern. Je öfter aber ſolches geſchieht, deſto offenbarer wird der Schade. Denn je längere Zeit die Kuh altmölke bleibt, deſto weniger wird ihre Milch, oder ſie höret gar auf. Ueberdem kann ſich ein einziger Bulle, bey Belegung mehrerer Kühe an einem Tage, eine Entkräftung auf viele Wochen, oder gar auf ſeine übrige Lebenszeit zuziehen, dergeſtalt, daß, wenn er zwar die Kühe noch beſpringt, ſolche doch nicht tra-

gend werden. Und dieſer Vorfall tritt ſchon eines Theils zur Stelle ein, daß, wenn mehr als eine Kuh des Tages beſprungen wird, die erſte wohl nur allein tragend wird, die andre aber nicht. Um aller dieſer Urſachen willen iſt es doch rathſam, auch bey weniger als 60 Kühen zwey Bullen zu halten. Man hat gar keine Gefahr dabey, wenn der eine Bulle ein Paar Jahre jünger iſt, als der andre. Der erſtere wird es niemals mit dem älteren und ſtärkeren aufnehmen, und ihn dergeſtalt ſcheuen, daß er ihn gar nicht am Springen hindert. Der ältere hingegen wird dem jüngeren Bullen das Springen auch nicht hindern, wenn er ſelbſt nicht mehr kann oder will. Mehr aber hat es zu ſagen, wenn die Bullen gleiches Alters oder gleicher Stärke ſind, und nicht auf einem Hofe beyſammen ſtehen, da einer den andern ſchon kennt und ihm ausweichet. Wenn aber die Bullen von verſchiedenen Höfen ſind, und im Frühjahre zum erſtenmal ausgetrieben werden, ſo kann Gefahr dabey ſeyn. Wenn dieſes an der Zahl zwey Bullen ſind, ſo muß man ſie, auf dem erſten bequemen Platze dem beſten, zuſammengehen und kämpfen laſſen. Dieſer Kampf kann öfters einige Stunden währen. Der Ueberwundene aber wird nun den ganzen Sommer hindurch nachgeben, und jenem ſo leicht nicht wieder zu nahe kommen. Kommen aber mehr als zwey Bullen von verſchiedenen Höfen im Frühjahre auf die Weide, ſo muß man am erſten Tage des Austreibens nur zwey Bullen mit gehen laſſen, damit ein dritter nicht, einem der zwey kämpfenden, in die Seiten fallen, und gar tödten könne. Am zweyten Tage kann man den dritten Bullen mit unter die Heerde gehen laſſen, damit er es mit dem Ueberwinder annehmen könne. Auf dieſe Weiſe werden auch Bullen von gleicher Größe und Stärke unter einer Heerde dem Ueberwinder gewonnen geben;

und es wird ſelten geſchehen, daß ſie nach dem Kampfe des erſten Tages den Streit in der Folge erneuren ſollten. An jedem erſten Tage des Austreibens im Frühjahre darauf geſchieht es allemal wieder, und drum begiebt es ſich nicht ſelten, daß der vorjährige Ueberwinder der dießjährige Ueberwinder wird.

2) Das Kalben der Kühe.

Die Kühe gehen an die 40 Wochen tragend. Nur bey Ferſen, welche das erſtemal kalben, können einige Tage daran fehlen. Wenn nun eine Kuh nach dem erſten Rindern nicht noch einmal, nämlich nach 22 Tagen, wieder rindert, (einige Kühe können doch, wenn ſie ſchon in der erſten Begattung trächtig geworden, nach 22 Tagen abermals rindern, wiewohl dieſes unter die nicht allzuöftern Fälle zu rechnen iſt) ſo fängt man von da an die 40 Wochen zu zählen. Man darf alſo nur von dem Tage der vermuthlichen fruchtbaren Begattung 12 Wochen im Kalender zurückzählen, ſo wird man den Tag desjenigen Monaths finden und anzeichnen können, an welchem die Kuh kalben ſoll. Wenn die Kuh in der Hälfte ihrer Trächtigkeit, etwa nach 20 Wochen ihrer fruchtbaren Begattung ſich befindet, ſo wird man beſonders, wenn die Kuh eben ſäuft, oder geſoffen hat, das Kalb an der rechten Seite ihres Bauchs, ganz niedrig leben fühlen können. Je näher aber die Zeit zum Kalben heran kömmt, deſto mehr wird man eine höhere Lage des Kalbes gegen den Rücken zu an der Kuh bemerken. Man kann ſogar das Kalben an die 24 Stunden hieran zuvor wiſſen: wenn die beyden ſtarken Sehnen welche das Eisbein (os pubis) ſonſt ſo feſt an den Rückgrad befeſtigen, daß ſie ſelbſt knochenartig zu ſeyn ſcheinen, nach und nach ſo welk und immer ſchlaffer gewor-

geworden ſind, und zuletzt ſo viel nachgelaſſen haben, daß man ſie gar nicht mehr fühlen kann, worauf denn das Kalb binnen 24 Stunden kommen muß. Das Nachlaſſen gemeldeter Sehnen aber, und eine daher mögliche Senkung der beyden Flügel des Eisbeines laſſen den Raum, oder die Oeffnung entſtehen, wodurch das Kalb zum Vorſchein kommen muß.

Man pfleget die nicht Milch gebende Kühe, wie alles güſte Vieh überhaupt, ſchlechter als die Milchkühe zu füttern, ob es ſchon beſſer wäre, auch die tragende Kühe in gleich gutem Futter zu halten. Wo nun aber dieſes den beſondern Umſtänden des Orts gemäß nicht geſchehen kann, da ſollte man doch die tragende Kühe die beyden letzten Monathe vor dem Kalben wenigſtens beſſer gefüttert haben, indem die beſſere Fütterung binnen ſolcher Zeit die Kühe zur Geburthsarbeit beſonders ſtärken muß, auch durch beſſere Kälber zur Zucht reichlich erſetzet wird. Wollte man aber hiebey eben nicht auf die Kälber ſehen, ſo hat man es doch von der Milch zu genießen. Nur bey den Ferſen, die zum erſtenmal kalben ſollen, machet man gern eine Ausnahme, da man ſie 12 Wochen etwa vor dem Kalben in ſchlechterm Futter hält, damit die Frucht nicht zu ſtark werde. Sie haben gemeiniglich eine ſehr ſchwere Geburth bey dem erſten Kalben, wenn das Kalb zu ſtark im Mutterleibe geworden iſt. Die Sehnen, welche das Eisbein (os pubis) an dem Rückgrade befeſtigen, ſind noch nicht gewöhnt genug nachzulaſſen, um dem Kalbe eine hinlängliche Oeffnung zum Durchgange bey der Geburth zu geben.

Wenn die Zeit des Kalbens heran gekommen iſt, ſo muß der Kuh ein bequemes Lager gemachet werden. Wenn dieſes Lager hinter der Kuh von dem Miſte allzuhoch iſt, ſo hat ſie ein zum Kalben völlig unbeque-

mes

mes Lager, welches dem Thiere die Arbeit zu ſchwer macht, oder das Kalb gar tödten kann. Dieſerhalb iſt es eine, bey kalben ſollenden Kühen höchſtnöthige Vorſicht, den zu hoch liegenden Miſt in Zeiten wegzuſchaffen, oder ihn gerade zu ziehen, und hiemit ihnen ein ſicheres Lager zu verſchaffen.

Es geſchieht zwar nicht ſo häufig bey Kühen als Pferden, daß die Kälber in dem ſo genannten Hamen erſticken. Aber zuweilen kann es doch geſchehen, zumal bey den jungen Ferſen, welche zum erſtenmal kalben, und mit zu großer Wildheit bald aufſpringen, bald wieder ſich legen. Man muß dieſerhalb ſowohl als in mehrerer Abſicht dem kalbenden Thier ſchleunig hülfliche Hand zu leiſten, die Magd oder Viehmutter zur Stelle ſeyn laſſen; oder, jemehr die Zeit des Kalbens näher kömmt, fleißig und zum alleröfterſten andre darnach ſehen laſſen, um erſtere erforderlichen Falls alsbald herbey zu rufen. So bald eine dem Kalben nahe Kuh ſich bald niederleget, bald wieder aufſteht, und mehr als ſonſt zu ſtöhnen anfängt, auch ſich mit dem Kopfe nach dem Hinterleibe wohl hinkehret, und hiemit die antretenden Wehen bezeichnet, ſo darf man glauben, daß das Kalb ſich bald zeigen werde.

Zur Nachtzeit hat man wohl am meiſten dahin zu ſehen, daß die zur Wartung der kalbenden Kuh beſtellte Perſon die Zeit nicht verſchlafen möge. Hiernächſt muß eine gute Laterne zur Hand ſeyn, um in dem Kuhſtalle ſodann ſehen zu können. Eine ſolche Laterne muß nicht von der Art kleiner Handlaternen ſeyn, dergleichen man ſich gemeiniglich in den Städten bedienet, wenn man des Nachts auf der Straße zu gehen hat. Man hat hiezu eigene ſo genannte Stalllaternen, und je größer ſie ſind, deſto beſſer ſind ſie. Für ſolche Stalllaterne muß ein ſicherer Ort in dem Kuhſtalle, etwa in der Mitte deſſelben ein feſt ſtehender

der Pfeiler, bereit ſeyn, wo ſie angehängt wird, oder es muß eine zweyte Perſon bey dem Kalben mit zugegen ſeyn, um die Laterne in der Hand zu halten. Sie an der platten Erde hinzuſtellen, wo ſie von ſelbſt umfallen, oder von einem umhergehenden Säugekalbe umgeſtoßen werden kann, muß gar nicht verſtattet werden, indem auf dieſe Weiſe ſchon Kuhſtälle und ganze Dörfer in den Brand gerathen ſind, wenn das Licht das in den Ställen umherliegende Stroh ergreift, und die allerſchnelleſte Flamme ſo fort überall verbreitet.

Sollte die Nabelſchnur des Kalbes nicht von ſelbſt währendem Kalben abgeriſſen ſeyn, ſo wird ſie abgelöſet, das Kalb behutſam aufgenommen, der Kuh auf einem Strohlager unten an der Krippe vorgeleget, auch wohl mit Salz beſtreuet, damit es die Kuh belecken möge.

Da die Kühe bey dem Kalben ſehr ſtrozzende Euter haben, und die Kälber die zu vollen Striche nicht ausſaugen können, ſo wird den Kühen, wenn ſie das Kalb belecken, die erſte Milch ausgemolken. Sie iſt ſehr mißfarbigt, und wird in einigen Gegenden der Bieſt genannt, von geringen Leuten auch wohl zur Speiſe verkocht und gegeſſen. Gemeiniglich kömmt ſie in den Trank der Schweine, welches auch beſſer iſt, als ſie den Kühen zum Trank wieder zu reichen. Sie werden hievon zu Zeiten verführet, ihre eigene Milch aus den Eutern auszuſaugen.

Zuweilen haben die Kühe noch vor dem Kalben allzuſtarke Euter, welche ihnen ſchmerzen, und am Fortſchreiten hinderlich werden. In ſolchem Falle pfleget man ihnen denn noch wohl vor dem Kalben die Milch abzuziehen. Den Ferſen, die zum erſtenmal kalben, pflegen die Euterſtriche vielmals zu ſehr zu ſchwellen und hart zu werden, daß ſie beym Kalben den Angriff der Hand, oder des Kalbes, vor Schmer-

zen

zen nicht erleiden können. Man muß ihnen daher die Striche mit Butter, die im Winter aber zerlaſſene ſeyn muß, beſtreichen, damit die Haut davon gelinde, und die Schmerzen weniger werden.

So bald das Kalb anfängt zu ſtehen, bringt man es zum Euter, um es daran ſaugen zu laſſen. Die zum erſtenmale kalbenden Ferſen pflegen öfters die Kälber zu ſchlagen, und wollen ſie nicht ſaugen laſſen. Dieſes kommt von der Unterlaſſung des nur berührten Vorbauungsmittels her.* Man muß daher die Mutter in den erſten Tagen halten, oder wohl gar die Hinterbeine binden, damit ſie das Kalb nicht beſchädigen möge.

Der Hamen, oder die Haut, mit welcher das Kalb im Mutterleibe umhüllet geweſen, hält an der Mutter noch eine Zeitlang feſte, und man muß ſich ſehr hüthen, ſelbiges mit Gewalt abzureiſſen; da man gar leicht die Mutter und Maſtdarm mit herausreiſſen, und der Kuh großen Schaden zufügen könnte. So gar wird es der Kuh ſchädlich, wenn dieſer Hamen abgeſchnitten wird. Es entſteht hievon ſo wohl, als wenn dieſer Hamen gar nicht von ſelbſt abfallen will, eine Fäulniß, die ſich bis in die innern Theile der Mutter hinein zieht, und nicht ſelten zum kalten Brande ausſchlägt, oder wenigſtens die Kuh ſchwach und kränklich, oder auch unfruchtbar machet.

Da mir die nur benannten Zufälle, welche die öfterſten unter allen bey dem Kalben ſind, ehedem ſelbſt begegnet, ſo muß ich hier eines hieſigen Orts nie fehlgeſchlagenen Mittels dawider, welches ſonſt wohl in die beſondere Abhandlung von Viehcuren gehöret hätte, ſo fort gedenken, deſſen ſich jede Hausmutter bedienen kann, da es einfach und ein einheimiſches Gewächs iſt. Dieſes iſt der ganzblätterige Epheu, Wintergrün, Baum-

Baumwinde, Iloof, Klimmap, Hedera arborea, Hedera helix L.

Von dieſem Baumartigen und in niedrigen Büſchen, oder Brüchern an die Bäume in die Höhe ſteigenden Gewächſe werden die Blätter getrocknet und aufbewahret. Wenn eine Kuh gekalbet hat, ſo wird von dieſen getrockneten Blättern etwa eine halbe Mäße voll, mit ſiedend heißem Waſſer begoſſen, und nach dem Verſchlagen der Kuh als ein laulichter Trank vorgeſetzet. Da dieſes Angebrühete einen ſehr angenehmen Geruch hat, ſo nehmen es die Kühe ungemein gern an, freſſen auch die darinn befindliche Blätter begierigſt mit auf. Ich kann mich nicht über die eigene Kraft des Epheus, die ſonſt als eine zuſammenziehende von den Aerzten gelobet wird, hier einlaſſen. Genug die langwierige Erfahrung bey mir und vielen andern beſtätiget den angerühmten Nutzen des Epheus, den Hamen bald abfallend zu machen, und er iſt ſeit undenklicher Zeit hieherum, wo er ſehr häufig zu finden iſt, als ein geheimes Mittel gebrauchet, und mir von alten Hausmüttern überliefert worden. In England pfleget man dieſe Blätter auch zu ſammlen, und friſch dem Viehe vorzulegen, welche ſie ſehr begierig freſſen.

Auf dem Abfall des Hamens aber iſt ſehr ſorgfältig Acht zu geben, damit ihn die Kuh nicht auffreſſen möge, welches niemals unterbleibet, wenn ſie, oder die benachbarte Kühe, die daſſelbe gleichfalls thun, erlangen können. Eine Kuh, welche den Hamen aufgefreſſen hat, und ihn doch nicht wegen ſeiner Zähigkeit verdauen kann, wird ſich eine ſolche Schwäche des Magens zuziehen, daß man auf viele Monathe hindurch nur die halbe Milchnutzung von ihr erhalten kann. Nicht ſelten geſchieht es, daß die Kuh davon ganz mager wird, und ein ganzes Jahr hindurch nicht

recht wieder zunehmen will. Erfahrne Hausmütter laſſen daher faſt genauer auf den Abfall des Hamens als das Kalben ſelbſt Acht geben, und ſind nicht eher ruhig, als bis ſie ſehen oder hören, daß der Hamen abgefallen, über die Seite gebracht, und von den Kühen nicht gefreſſen worden. Sicherheits halber muß die Kuh nicht nur welche gekalbet hat, ſondern auch die benachbarten, ganz kurz an die Krippe gebunden werden, damit keine derſelben ſo viel Raum mit dem Halſe und Kopfe behalte, um den hinter der Kuh abfallenden Hamen zu ergreifen und aufzufreſſen.

Nicht ſelten ereignet es ſich, daß das Kalb nicht ſaugen will, wenn es ſchon an das Euter riecht. In dieſem Falle muß man dem Kalbe ſo fort das Maul öffnen, die Zunge aufheben, und nachſehen, ob ſich **weiße Würzlein** darunter befinden, um derentwillen es nicht ſaugen kann oder will. Findet man nun dieſe Würzlein, ſo iſt das gemeine Mittel dieſes, daß man ſie mit einer recht ſcharfen Kneifzange abzwicket, die Wunden mit Salzwaſſer und Eſſig gemiſchten Knoblauch wäſchet, ferner mit Honig beſtreicht, und hiemit drey bis vier Tage Morgens und Abends fortfähret.

Noch ein ähnlicher Zufall an der Zunge kömmt da vor, wo die Kälber getränket werden. Er beſteht darinn, daß da die Kälber den Trank gern nehmen möchten, aber nicht können, und gleichſam wenn ſie mit dem Maule nahe dran ſind, zurückgeſtoßen werden: ſo findet man auf der aus dem Maule hervorgezogenen Zunge kleine rothe Blattern. Dieſe Blattern werden mit einem nicht allzuſcharfen Meſſer überall geſchabet, bis ſie bluten, und mit zu Mehl ganz klein zerriebenen Schießpulver überrieben, wovon auch das Bluten geſtillet wird. Man ſieht ſodann aus den geöffneten kleinen Blattern kleine weiße hirſenförmige

Körner hervorkommen. Dieſe werden hierauf mit gelinde geſalzenem Waſſer abgewaſchen, worauf dieſer Zufall, welchen man die **Würmer auf der Zunge** nennt, gehoben iſt. Man vermeynet aber, daß ſolcher Zufall daher entſtehen könne, wenn den Kälbern die Milch, oder ein anderer Trank, mehr als milchwarm iſt gegeben worden.

3) Schwere und gefährliche Fälle beym Kalben.

Es geſchieht zu Zeiten, daß das Kalben, wobey man ſonſt die Kuh ihr ſelbſt überlaſſen kann, ſehr ſchwer und gefährlich wird, nachdem die Fälle beſchaffen ſind, und wobey man der Kuh zu Hülfe kommen muß, wenn ſie nicht Schaden nehmen oder ſterben ſoll.

Ich will die gemeinſten ſolcher ſchweren Fälle und das Verhalten dabey aus **Hönerts** Beyträgen zur Landwirthſchaft herſetzen, und ſodann einige meiner Erfahrungen hierüber hinzuthun; nachdem noch etwas von der ordentlichen Geburth eines Kalbes beygebracht worden, um deſto mehr die Abweichungen davon zu verſtehen, und damit zu vergleichen.

Wenn die Zeit des Kalbens völlig vorhanden iſt, die Kuh unruhig geworden, bald aufſteht, bald aber ſich wieder nieder legt, ſo tritt die Waſſerblaſe hervor, und bricht von ſelbſt oder zerſpringt. Oft bald darauf, bald erſt nach geraumer Zeit, oftmals erſt nach 3 Stunden tritt das Kalb in die Geburt. Wenn alle Umſtände richtig und wohl ſind, zeiget ſich die Hamenblaſe, die ſo fort durchgeriſſen wird; (ſie zerreißt ſich von ſelbſt faſt immer, wie oben geſaget worden) und in derſelben die zwey Vorderfüſſe, hinter welchen auf den Beinen das Maul mit ein wenig hervorragender Zunge liegt. Hieſiger Orten ſaget Hr. **Hönert**, der es ſonſt nicht entſcheiden will, ob es nicht vieleicht beſſer wäre, der Natur alle Arbeit zu überlaſſen (in andern Gegenden

geſchieht dieſes aber) findet man für gut, der Kuh zu helfen, und bindet um jeden Fuß des Kalbes einen völlig fingersdicken Strang rohen Hanfes, der ſo lang iſt, daß ihn zur Noth zwey Perſonen zuverläſſig faſſen und halten können. Alsdenn begiebt ſich eine Perſon, die ſolches verſteht, zu der liegenden Kuh und bemühet ſich aufwärts, gegen den Maſtdarm, theils die Oeffnung zu erweitern, theils zu verhüten, daß die innern Theile des Geburtsgliedes nicht überklappen und hervortreten; indem zu gleicher Zeit eine, zwey, und, wenn es Noth thut, mehrere Perſonen mit Anziehung der Hanfſtränge und einem feſten ſchnurgeraden Zuge, der weder oberwärts noch unterwärts, noch zur Seite abweicht, das Kalb hervor bringen, welches ſchnell da iſt, wenn der Kopf gewonnen worden. Das erſte Nothwendige alsdenn iſt dieſes: daß man die Kuh dazu antreibe aufzuſtehen, damit ſich alle innerliche Theile ſofort wieder in ihre natürliche Lage begeben.

Zuweilen will eine Kuh zum Kalben ſich nicht niederlegen. Man thut aber beſſer, daß man ihr das Kalb im Stehen abnimmt, als daß man die Kuh mit angelegten Fußſchlingen zum Niederlegen zwingt. Lieber entſchlage man ſich in der Folge ſolcher Kühe, weil ſie leicht können innerlich verletzet werden.

Tritt das Kalb mit den Hinterfüſſen, oder auf andre Art mit dem Steisknochen in die Geburt, wird es auch in ſolcher Lage abgenommen.

Währet es nach Ablauf des Waſſers gar lange, ehe das Kalb ſich zeiget, ſo muß ein dazu geſchickter Menſch, mit einem mit Oel oder Thran geſchmierten Arm, die Lage des Kalbes erforſchen, und wenn ſolche unrecht iſt, ſie zu wenden und zu verändern ſuchen, welches oft leicht, oft auch ſchwer genug angeht.

Die gefährlichſten Lagen ſind, wenn das Kalb krumm zuſammen gewachſen, ingleichen wenn es mit

dem Kopf oder den Füſſen ins Euter fällt. Eben ſo gefährlich iſt es, wenn das Kalb todt, und dabey ſehr groß iſt. Mehrentheils muß in ſolchen Fällen das Kalb Stückweiſe abgelöſet und abgenommen werden, und es iſt ein Glück, wenn die Kuh das Leben behält; wie wohl ſelbige faſt allezeit zur Zucht untüchtig wird.

Mit Zwillingen geht es leicht genug, zumal da ſolche Zwillingskälber nur klein ſind. Sie kommen gemeiniglich zugleich in die Geburt, das eine mit den Vorderfüſſen, das andere mit den Hinterfüſſen. Das mit den Hinterfüſſen wird durch einen gelinden Druck zurück geſchoben und nachgeholet, wenn das erſtere gewonnen iſt. Man ſieht daher wie nöthig es iſt, einen erfahrnen Mann zu kennen, der in ſolchen Fällen Beyſtand leiſten möge.

Iſt das Euter nach dem Kalben ſo ſtark geſchwollen, daß die Geſchwulſt ſich wie ein Küſſen weit unter den Bauch erſtrecket, ſo daß die Kuh nicht wohl darauf liegen kann, ſo laſſe man ihr täglich langen Pferdemiſt unterlegen.

Eine Kuh welche verkalbet (abortiret) muß mit Mehltrank gepfleget werden. Sie bedarf dieſer Hülfe nicht nur, um die verlornen Kräfte wieder zu erlangen, ſondern wird dadurch oft glücklich und gut an die Milch gebracht. —

Anmerkungen.

a) Es iſt ſchon oben eingeſchaltet worden, daß man ein in der Geburt ordentlich ſtehendes Kalb in hieſigen Gegenden nicht hervor helfe, es müßte denn zu lange währen, da denn eine Perſon allein die Vorderfüſſe ergreift, und das Kalb allmälig mit einem recht egalen Zuge hervorzieht. Wenn aber dieſes geſchehen muß, ſo iſt es ſehr rathſam, nach

obiger Vorſchrift, daß eine andre verſtändige Perſon ſich bemühe, aufwärts gegen den Maſtdarm theils die Oeffnung zu erweitern, theils das Hervortreten der innern Theile des Geburtsgliedes zu verhüten. Sollte dieſes letztere ſich ereignen, welches durch allzuſtarkes und plumpes Ziehen des Kalbes auch wohl geſchehen kann, ſo muß das Herausgetretene behandſam wieder ungeſäumt hineingebracht werden. Es pfleget aber dieſes Hineinbringen nicht immer zu helfen, weßhalb das Auswendige des Geburtsgliedes mit einem recht dicken Faden zugenähet wird, etwa auf die Weiſe, als die Mutterpferde einiger Orten auf der Weide verriegelt werden, um ihr Begatten mit dem Hengſte zu verhindern. Bey dieſem Vernähen des Geburtsgliedes muß man ſich aber vorſehen, mit der Nadel nichts von der eingeſchobenen und dichte heranliegenden Mutter, oder dem Afterdarme, durchzuſtechen, und mit anzunähen. Dieſerhalb geſchieht dieſes Nähen ſo, daß währenden Nähens ein Finger der linken Hand dazwiſchen gehalten, und über dieſen genähet werde. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß da, wo der Urin herausgeht, ſo wenig genähet werden müſſe, als wenig ſolches bey Verriegelung der Stuten geſchieht. Man hüte ſich aber einen feinen Faden zu nehmen, welcher durchreißt. Denn die Kuh arbeitet, oder wie man hieherum ſaget, trenſet ſich ſehr, ſo wie es bey den Geburtswehen geſchieht, den Vorfall wieder heraus zu bringen. Hat man daher eine Packnadel zur Hand, und kann eine etwas breite Schnur, wie etwa an den ſo genannten Schnurſenkeln iſt, durchziehen, ſo wird das Genähete deſto beſſer halten. Nach und nach werden ſich die innerli-

chen zu ſchlaff gewordenen Theile wieder zurückziehen, und man muß die Nath nicht eher wieder aufmachen, bis es der Augenſchein giebt, daß von dem Inwendigen nichts mehr nach auſſen zu andrücket. Am ſicherſten aber verfährt man, wenn man das Band nicht losſchneidet. Es verſtocket von ſelbſt, und man muß dergleichen Kühe allenfalls mäſten und ſchlachten, indem ſie bey einem abermaligen Kalben an ſolchem Vorfalle gar ſterben müßten.

b) Das Verkalben der Kühe, oder daß ſie zu frühzeitig, und entweder ein lebendiges, oder todtes Kalb, zur Welt bringen, iſt einer der gemeinſten Zufälle, welche vornehmlich bey den Weidekühen ſich zu ereignen pflegen. Dieſes entſteht, wenn die Kühe geſtoßen werden, oder wenn ſie im Frühjahre und Herbſte mit Reif, oder Eis, bedecktes Gras freſſen müſſen, und ſich hievon eine große Erkältung in den Eingeweiden zuziehen. Bey einigen Kühen wird es gar zur Gewohnheit, daß ſie, nach dem erſten Verkalben, mehrmals zu frühzeitige lebendige, oder todte Kälber bringen. Vielmals können auch manche bey gewiſſen Krankheiten dem Stallkühen eingegebene Mittel hieran Schuld ſeyn, in ſo fern ſie nämlich entweder eröffnende, abführende, oder zehrende ſind; welche denn eine unzeitige Geburt verurſachen, oder aber die Frucht im Mutterleibe tödten, und alſo die Mutter nebſt der Frucht auf einmal wohl gar ums Leben bringen können. Auch zu warmes Getränke kann den Stallkühen das nämliche Uebel zuziehen. Von dem Buchwaizenſtrohe habe ich keine eigene Erfahrung, da bey mir kein Buchwaizen gebauet wird. Aber in den Berliner Beyträgen zur Landwirthſchaft wird von dem Buchwaizen-

ſtrohe

ſtrohe geſaget, daß die Kühe gar leicht davon verkalben.

Wenn die Kühe unzeitige Geburten haben, oder die Kälber, wie man ſaget, noch nicht zu vollen Tagen gekommen, ſo werden erſtere noch keine Milch in den Eutern haben, und beſonders, wenn die verworfenen Kälber noch nackend, oder ohne Haare ſind, in langer Zeit keine Milch bekommen. In dieſem Falle muß man die Kuh doch alle Tage, ſo oft die andern Kühe gemolken werden, ebenfalls an den Strichen oder Zitzen ziehen. Gegen die Zeit, daß ſie über die Hälfte ihrer Trächtigkeit gekommen ſind, wird die Milch ins Euter kommen, da man die Kuh völlig als eine friſchmölke wird nutzen können. Nur muß man nicht die Kuh mit guter Verpflegung verſäumen, da ſie ohnehin, wie oben geſaget worden, durch das Verkalben ſehr herunter gekommen iſt.

c) Wenn ein Kalb, welches bereits über 20 Wochen alt iſt, im Mutterleibe ſtirbt, und deſſen Geburt nicht bald darauf erfolget, ſo kann die Kuh, je längere Zeit ſie die todte Frucht im Leibe hat, in deſto größere Lebensgefahr kommen. Da man nun Kennzeichen des Lebens, wie oben beygebracht iſt, nach der zwanzigſten Woche der Trächtigkeit einer Kuh haben kann, ſo muß eine Hausmutter, oder ihre hiernach zu unterrichtende Viehmagd von Woche zu Woche nach obbemerkter Zeit auf die tragende Kühe ein wachſames Auge haben, und wenn ſich findet, daß das zuvor lebendig geweſene Kalb im Mutterleibe keine Zeichen des Lebens mehr von ſich giebt, und man ſodann noch einige Wochen auf die Geburt des vermuthlich todten Kalbes vergeblich gewartet hat, ſo muß man ſodann zu abtreibenden Mitteln

ſchreiten, um zu verſuchen, daß die Kuh in Zeiten gerettet werden könne, bevor die todte Frucht von ſelbſt zu ſpäte ans Licht kömmt. Hiebey iſt das ſicherſte Verfahren, wenn die Kuh zuvor nicht daran gewöhnt geweſen, ſogleich ihr Tränke von ſo genannten Preßkuchen, die von Lein oder Rübſen ſeyn können, unter denen aber erſtere den Vorzug haben, ſaufen zu laſſen, und damit treibende Mittel zu verſuchen; nachdem die Kuh einigemal mit Oelkuchen iſt getränket worden. Das gemeinſte Mittel aber iſt, daß man Zwiebel, oder Bollenſchelfen, einen guten Theil Poley und für 2 gr. Saffran in Bier ſiedet, und es der Kuh laulicht zu trinken giebt. Man muß dieſes Mittel, wenn es zum erſtenmal nicht geholfen hat, ein- oder zweymal wiederhohlen. Sollte man damit aber nicht zum Zwecke kommen, (treibende Mittel helfen nicht immer) ſo muß man warten, wenn die Geburtsſtunde der Kuh da iſt, und falls alsdenn das Kalb nicht hervor kommen will, ſo muß eine Sacherfahrne Perſon das Kalb Stückweiſe aus der Kuh herausbringen, welches denn nun freylich öfters den Tod der Mutter nach ſich zieht. Zuweilen iſt das Gebähren todter Kälber ein Vorbote einer Rindviehſeuche, zuweilen aber nicht, ob es faſt ſchon die meiſten Kühe betrifft.

d) Zwillingskälber ſind bey uns keine Seltenheit, man pfleget ſie aber hier zu Lande eben nicht abzuſetzen, da ſie kleiner als die einzelnen Kälber ſind. In England werden ſie für unfruchtbar gehalten, und Hr. Hönert bringt Erfahrungen bey, welche das Nämliche beſtätigen.

4) Regeln,

4) Regeln, wornach der Werth der Kühe unter und gegen einander beurtheilet werden muß.

Der mehrere oder geringere Werth einer Milchkuh kömmt auf die Menge und Güte der Milch an, welche man von ihr, von einer Kalbezeit bis zu der andern hin, erlangen kann.

Es ſind die Kühe in Anſehung der Milch, bey einem und eben demſelben Futter, ſich nicht immer untereinander gleich. Denn es findet ſich öfters, daß zwey neben einander, im gleichen Futter gehaltene Kühe nicht immer gleich guter Natur ſind. Die eine Kuh kann ſogar mehr freſſen und doch weniger Milch geben, als die andre. Sie wird alſo in einem geringern Werthe gegen jene dieſerhalb zu achten ſeyn. Um daher zwey Kühe gegen einander zu vergleichen, iſt es ſchlechterdings zuerſt nothwendig, bey ihnen auf die Gleichheit des Futters zu ſehen. Es iſt ausgemacht, daß eine Hungerleidende, oder ſchlechtgehaltene Kuh, wenig Milch giebt. Wenn man aber auf zwey gleich gutgehaltene Kühe genaue Acht hat, deren eine viel, die andre aber wenig Milch giebt, ſo wird es ſich nicht ſelten finden, daß diejenige, die am wenigſten giebt, eben ſo viel und wohl mehr frißt, als die andere. Erſtere muß alſo aus ökonomiſch richtigen Gründen abgeſchaft, letztere aber, ſowohl um Kälber davon zu ziehen, als ſie zur Milch zu nutzen, beybehalten werden.

Man muß aber, um zwey Kühe gegen und untereinander zu vergleichen, hauptſächlich auf das Product eines ganzen Jahres Acht geben. Oft wird eine Kuh im Anfange, wenn ſie friſchmölke iſt, mehr Milch, in der Folge aber deſto weniger geben. Wiederum wird man finden, daß es hierinn einen großen Unterſchied gebe, wenn Kühe einen, zwey bis drey Mona-

the trocken ſtehen, ehe ſie wieder zum andernmal kalben, dagegen andre wohl gar bis zum Kalben hin noch Milch geben. So wird man ferner in der Erfahrung finden, daß eine Kuh, welche in einem Jahre wenig Milch gab, auch in folgenden Jahren nicht mehr gebe. Es wäre denn, daß eine Krankheit zum Grunde gelegen hätte.

Noch findet ſich hierinn ein Unterſchied bey den gleich lange Zeit Milchgebenden Kühen, daß die eine Kuh im Anfange, wenn ſie friſchmölke iſt, eine andre in der Mehrheit gar ſehr übertrifft. Dieſe letztere aber, die zuerſt weniger Milch gab, bleibt ſich faſt beſtändig gleich, und übertrifft doch durch die Länge der Zeit, in welcher ſie, mit weniger merklichem Nachlaſſen, Milch giebt, die erſtere; ungeachtet ſie alle beyde faſt bis zum folgenden Kalben hin, nicht trocken ſtehen, oder gänzlich aufhören Milch zu geben.

Auch iſt ferner nicht aus der Acht zu laſſen, die Menge der Milch annoch nach der günſtigſten Zeit des Kalbens zu unterſcheiden. Wollte man die eine Kuh, die im Winter gekalbet hat, gegen eine andere berechnen, welche etwa im April oder ſpäte im Sommer gekalbet, ſo würde man den Werth beyder, wenn ſie zumal Weidekühe ſind, nicht recht ausgleichen. Wenn das Gras in ſeinem beſten Wachsthume, nämlich im May und Brachmonathe iſt, ſo wird die um ſolche Zeit kalbende Kuh, die ſpäter oder weit früher kalbenden Kühe, zu ſehr übertreffen, ohne daß eigentlich der Grund hievon innerlich, vielmehr außerhalb der Kühe, nämlich in der beſſern Beſchaffenheit des Graſes, zu ſuchen iſt.

Endlich muß man die Kühe noch nach der Güte der Milch unterſcheiden; denn hierinn ſind ſich die Kühe auch nicht immer gleich. Und bey dieſem Unterſchiede der Milch in Anſehung ihrer Güte kömmt es nun

auf die Lage des Orts an, ob man nämlich die Kühe allein hält, um Milch zu verkaufen; oder ob man ſie nur allein hat, von der Milch Butter zu erlangen, um ſolche entweder in der Haushaltung ſelbſt zu brauchen, oder ſolche zu verkaufen.

Wenn man in großen Städten, oder in der Nähe derſelben, Milchkühe hält, um Milch einzig und allein davon zu haben, und ſolche zu verkaufen, als worinn der möglich höchſte Gewinnſt von Kühen einzig und allein zu ſetzen iſt, ſo ſind dieſes freylich die allerbeſten Kühe, welche die meiſte Milch im Jahre geben. Sie werden aber dieſes nicht in andern Gegenden ſeyn, wo man keine Gelegenheit zum Verkauf der Milch haben kann, und wo man den Hauptnutzen der Kühe von der Butter hernehmen muß. Es kann z. E. eine Kuh einen Drittheil Milch mehr als eine andre geben, dagegen die Milch der Kuh, welche weniger giebt, doch mehr Sahne oder Butter giebt. In letzterm Falle muß nun die Güte der Milch entſcheiden, und für dem Landmanne dieſes die beſte Kuh ſeyn, deren Milch die meiſte Butter giebt, wenn ſchon eine andere Kuh ſie in der Mehrheit der Milch gar ſehr übertrifft.

Um aber die Güte der Milch auszufinden, ſo muß man auch die rechte Zeit dazu zu nehmen verſtehen. Die erſte Milch der Kuh, unmittelbar nach dem Kalben, giebt bey allen Kühen immer die wenigſte Butter. Je weiter der Abſtand von der Kalbezeit iſt, deſto mehr Sahne oder Butter giebt die Milch. Dieſerhalb nun muß man keinen unrechten Zeitpunct zur Ausfindung der Güte der Milch erwählen, wenn man verſchiedene Kühe hat, davon z. E. die eine friſchmölke, die andre aber altmölke iſt.

Man ſieht nun aber hieraus, worauf es eigentlich ankömmt, die Kühe unter und gegen einander zu würdern. Es iſt nicht genug bey ſeinem Viehſtande

auf

auf gutes Winter- und Sommerfutter zu ſehen, man muß auch wiſſen, welche Kühe das Futter am beſten verdienen; welche Kühe werth ſind, daß ſie beybehalten oder abgeſchafft werden. Bey einigen Kühen ſchlägt das Futter mehr zum Fleiſche an, als zur Milch. Erſtere muß man mäſten, und ſolche zum Hausſchlachten verwenden, oder ſie dem Schlächter verkaufen. Und viele Kühe geben mehr Milch, allein ſie iſt nicht fett genug, und man findet bey Berechnung des Products von einem ganzen Jahre, daß eine weniger Milch gebende Kuh eine andre mehr Milch gebende doch in Anſehung der mehrern Butter übertrifft, und dieſerhalb den Vorzug behält.

Will man endlich die Zeit und Maaße wiſſen, welche eine Kuh in Anſehung der Quantität ihrer Milch hält, ſo kann es nicht aufs genaueſte angegeben werden. Man muß daher nur ein ungefähres Maaß annehmen. In Irrland rechnet man ſo, daß in den erſten neunzig Tagen eine Kuh zwölf Quart oder Kannen Milch des Tages giebt, in den andern neunzig Tagen vier Quart des Tages, und in den dritten neunzig Tagen ungefähr täglich ein Quart. Nach dieſem rechnet man, daß die Kuh neunzig Tage immer weniger gebe oder gar trocken ſtehe.

Dieſes iſt aber nur ein ungefähres Maas bey Weidekühen; bey Stallkühen kann die Proportion nach Beſchaffenheit des immer gleich guten Futters einen weit geringern Abfall haben. Noch mehr aber bey Kühen, welche im Stalle gehalten, und mit Vorſatz von dem Bullen abgehalten und nicht befruchtet werden. Dieſes geſchieht in großen Städten von Kuhmäſtern, welche ihre Milchkühe gar nicht wieder zukommen laſſen. Sie mäſten ſie für den Schlächter, und ziehen unter der Zeit die Milch davon. Bey ſolcher Unterhaltung der Kühe findet es ſich denn, daß ſie an die dreyßig Wochen, nach dem letzten Kalben,

faſt immer gleich viel Milch geben. Anders aber verhält es ſich mit den von dem Bullen oder Stiere belegten Kühen. Bey dieſen findet ſich von der dreyzehenten bis zur zwanzigſten Woche nach ihrer Befruchtung ein ſehr ſtarker Abfall der Milch. Es iſt natürlich, je mehr die Frucht im Mutterleibe wächſt und zunimmt, deſto mehr braucht ſie Nahrung von der Mutter, und letztere bekömmt hievon immer weniger Milch in ihren Eutern.

5) Die Anzahl der zu haltenden Kühe muß in rechtem Verhältniſſe mit dem Futter ſtehen.

Da es bey der Viehzucht auf den möglich größten Nutzen davon in jeder Haushaltung abgeſehen ſeyn ſoll, ſo muß man es verſtehen, ſeine Thiere in Anſehung ihrer Anzahl mit dem Vorrathe des Futters in ein rechtes Verhältniß zu bringen. Dieſes will ſo viel ſagen, wir ſollen nicht mehr Kühe halten, als wir ſie aufs beſte ernähren können.

In unzählichen Haushaltungen iſt dieſer noch immer der größte Irrthum, daß man ſich dieſes zum Ziel der Vollkommenheit, wie bey der Viehzucht überhaupt, alſo auch bey den Kühen ſetzet, je mehr je beſſer zu halten, ohne dabey auf den Vorrath ſeines Futters eine gründliche Rückſicht zu haben.

Es iſt ſchon oben bey der Kälberzucht gelegentlich geſaget worden, daß man nach den allgemeinen Regeln der Sterblichkeit beſſer verfahre, wenn man die Zahl ſeiner Thiere vermindern kann. Und man kann es in der Maaße thun: daß die weniger gehaltenen Thiere, vornehmlich aber die Kühe, doch mehr einbringen, als die mehrern, welche in einer armen Fütterung gehalten werden. Es iſt von vielen erprobet

bet worden, daß eine gut genährte Kuh ſo viel Milch geben könne als drey und mehr dürftig gehaltene.

Will man von dieſer Regel eine Ausnahme machen, ſo kann es nur denn ſeyn, wenn man Gelegenheit hat, ſeine Kühe als tragende oder friſchmölke zu verkaufen, und es alſo bey ſelbigen gar nicht auf die Selbſtnutzung in Anſehung der Milch abgeſehen iſt. So iſt es z. E. in hieſigen Gegenden der Zweck der Viehzucht, viel Hornvieh zu erziehen, um viel verkaufen zu können. Die Nähe von Berlin und Potsdam machet es, daß man magere tragende, oder friſchmölke Kühe recht wohl los werden kann; indem ſie von den Viehmäſtern beſagter Städte täglich geſuchet werden. Immittelſt iſt doch hiebey auch ſo viel gewiß, daß großartiges Vieh immer beſſer im Preiſe, als kleinartiges iſt. Man füttert aber die zum Verkaufe hieherum gehaltenen Kühe nur mäßig, und legt es gar nicht darauf an, daß ſie ſehr fleiſchreich, oder gar fett ſeyn ſollten. Die Viehmäſter bezahlen die Kühe dieſerhalb nicht beſſer. Sie ſuchen nur die Milch, welche ſie ihnen durch das beſſere Futter binnen wenigen Tagen ſo zu vermehren wiſſen, daß ſie zuletzt in höchſtem Grade fett ſind, und zur Schlachtbank das beſte Vieh abgeben können.

Es theilet ſich aber das Futter der Kühe in Sommer- und Winterfutter, und von beyden Arten muß man auf hinlängliche Vorräthe halten.

C. Das Sommerfutter der Kühe.

Die Kühe haben ihr Sommerfutter entweder auf der Weide, oder wo es daran mangelt, oder die Weide abgeſchaffet worden, im Stalle, welches man die Stallfütterung nennt, und der Weide außerhalb des Stalles entgegenſetzet. Von beyderley Arten, das

Vieh

Vieh im Sommer zu erhalten, ſoll nun das nöthigſte gelehret werden.

1) Die verſchiedene Beſchaffenheit der Weiden.

Bey dem Weideviehe muß man nothwendig die erſte Frage dieſe ſeyn laſſen: wie iſt die Weide beſchaffen? Denn wenn ſie ſchon von Ort zu Ort ſich nicht gleich bleibt, ſondern ungleich wird, ſo ſind es doch keine große Gegenden in nicht großen Provinzen, wo die Weide gar ſehr von einander abgeht. Dieſe Verſchiedenheit der Weide iſt nun der Grund von der mehr- oder wenigern Großartigkeit des Viehes ſo wohl, als auch von dem mehr oder wenig größern Nutzen der Milchkühe. Eben dieſe Verſchiedenheit der Weiden kann auch die Stallfütterung mehr oder weniger entbehrlich machen, wie dieſes alles mit mehrern aus einandergeſetzet werden ſoll.

Anmerkungen.

a) Knappe Weide nennt man eine ſolche, welche zur Sättigung des Viehes nicht hinreicht, und dieſes daher Hunger leiden muß. Eine ſolche Weide iſt nun die elendeſte unter allen, und machet nicht nur kleinartiges, ſondern auch in Anſehung der Milchkühe, äußerſt ſchlecht nutzbares Vieh. Eine ſolche Weide wird verbeſſert, wenn entweder weniger Vieh darauf gehalten wird, und nur ſo viel, daß es ſich völlig ſättigen kann; oder, falls man nicht der einzige Eigenthümer der Weide iſt, und in der Hüthungsgemeinſchaft ſein Recht in Anſehung der Anzahl des zu haltenden Viehes nicht verlieren, und ſich nichts vergeben will, ſo muß man die Kühe vor und nach dem Aus- und Eintreiben zu Hauſe recht ſättigen.

Bey ſolcher Beſchaffenheit der Weide wäre es rathſamer die Milchkühe zu Hauſe in der Stallfütterung zu behalten, und güſtes Vieh auf die knappe Weide zu bringen, wenn man bey einer Kuppelhüthung ſeine Rechte erhalten will und ſoll.

b) **Volle Weide** iſt das Gegentheil von der vorhergehenden, und ſie iſt in einigen Gegenden z. E. an der Oder, Warte und Netze ſo gar hinlänglich, das Vieh darauf fett werden zu laſſen, daher man auch dergleichen Weiden Fettweiden zu nennen pfleget. Wo man nun dergleichen volle Weiden hat, da werden die Milchkühe am beſten genützet, wie z. E. auf dem ſo genannten Danziger Werder, in Oſtfrießland, Jütland, Hollſtein u. ſ. f. aufs beſte geſchieht.

c) **Magere Weiden** nennt man diejenigen, welche zwar von großem Umfange ſeyn können, aber doch nicht hinlänglich ſind, daß ſich beſonders großartiges Vieh darauf halten könne. Man muß Weiden dieſer Art noch von knappen Weiden unterſcheiden. Denn eine knappe Weide kann gutes kräftiges Gras wegen des dazu dienlichen Grundes enthalten, und ſie kann nur übertrieben ſeyn, wenn zu viel Vieh darauf gehalten wird. Man verwechſelt öfters in gemeinem Leben beyderley Namen. Aber genauer zu reden, muß man knappe und magere Weiden doch als verſchiedene anſehen und benennen. Um aber die Sache mehr zu erläutern, ſtelle man ſich etwa auf dem Danziger Werder, wo einer der beſten Weidegründe gefunden wird, einige Morgen vor, auf welchen an die zwanzig große Kühe weiden ſollten. Hier hätte man nun knappe aber nicht magere Weide. Dagegen ſtelle man ſich in einer dürren Sand- oder Heidegegend einige hundert Morgen vor, auf

denen eben ſo viel hundert Kühe, oder gar nur halb ſo viel weiden ſollen. Hier iſt nun eine magere Weide, wenn ſie ſchon nicht knapp zu nennen iſt, und die Thiere darauf ſatt werden können. Dagegen wäre im erſtern Falle in dem allerbeſten Wieſen- oder Weidegrunde knappe Weide, oder Hungerweide, wie man ſie ſonſt auch zu benennen pfleget.

d) **Weite Weide** heißt diejenige, welche ſehr entlegen von den Viehſtällen iſt, und ſie von einer weitläuftigen Weide noch zu unterſcheiden, als welches eine ſolche heißt, die von einem ſehr großen Umfange iſt. Eine weite Weide kann vielmals in gewiſſer Abſicht einer knappen gleich zu achten ſeyn, indem das Vieh auf dem Hin- und Herwege ſich ermüden und zu wenig Nutzen von ſolcher weiten Weide haben kann, wenn ſie ſchon an und für ſich ſelbſt nicht unter die knappen und magern Weiden gehöret. Hiernächſt ſind vielmals die weiten Weiden zugleich auch weitläuftig. Man kennt dergleichen, welche in einem ſchmalen Striche faſt eine Meile fortlaufen. Wenn nun eine ſolche Weide eine halbe Stunde erſt vom Dorfe anfängt, ſo muß das Vieh täglich ein Paar Meilen laufen, um der Weide da, wo ſie aufhöret zu genießen. Ganz ohne Ueberlegung aber iſt es nun völlig, wenn das Vieh bey ſo weiter, und zugleich weitläuftiger Weide des Tages zweymal aus- und eingetrieben, hierdurch aber genöthiget wird, täglich an die 3 bis 4 Meilen zu laufen. Dieſes geſchieht nämlich in einigen Oertern bis gegen die Aerndte hin aus der lächerlichen Meynung, daß das täglich dreymal gemolkene Vieh mehr Milch geben müſſe. Man glaubet alſo deſto mehr Milch zu bekommen, wenn man

Morgens, Mittags und Abends melken kann. Man hat es erprobet, daß man bey Stallkühen ſogar des dreymaligen Melkens überhoben ſeyn kann, und weder mehr noch weniger Milch erhält, wenn nur Morgens und Abends gemolken wird. Kann man weite, und zugleich weitläuftige Wieſen nicht in Wieſen- oder Ackerland verwandeln, und nicht zur Aufhebung der Gemeinheit darinn gelangen: ſo ſollte man nur güſtes Vieh darauf, nämlich Kälber, Ferſen oder nicht tragende Kühe und Ochſen halten, und, um ihnen den täglichen weiten Weg zu erſparen, die Heerden nebſt dem Hirten an Ort und Stelle laſſen, dieſerhalb aber leichte Schuppen daſelbſt erbauen, um darinn das Vieh zur Nachtzeit von dem Hirten ein- und ausbinden zu laſſen, da man denn zur Gewinnung des Miſtes einſtreuen, und denſelben zu ſeiner Zeit wegfahren könnte. So könnte man auch, ſo lange keine kalte Nächte einfallen, das Hornvieh ohne Obdach in einem eingefriedetem engen Platze des Nachts liegen, und dazu gewöhnt werden laſſen. Dieſes ſchadet ſodann dem Viehe ſo wenig als dem rothen Wildprät. Die Erfahrung in hieſigen Gegenden iſt völlig dafür, da die Koſſäthen und Häuſeler in den hier ſo genannten Pferdebuchten ihr Rindvieh zur Nachtzeit unter den Pferden der Bauern hieſelbſt mit weiden laſſen, und bey ausgebrochenen Rindviehſeuchen nach Proportion wenig oder gar kein Rindvieh, ſolches nämlich, das des Nachts unter freyen Himmel gelegen oder geweidet hat, verlohren haben.

e) **Nahe Weide** iſt nun das Gegentheil der vorhergehenden, und hat den Vorzug vor allen andern, wenn ſie zugleich nicht knapp oder mager iſt.

f) Nie-

f) *Niedrige Weide* iſt gemeiniglich eine volle Weide zugleich, wenn ſie nur nicht zu weich, oder Ueberſchwemmungen ausgeſetzet iſt. In letzterem Falle iſt ſie zugleich eine ungeſunde Weide, wenn ſie ſchon keinen Mangel am Graſe hat. Denn von den öftern Ueberſchwemmungen ſetzet das Waſſer ſeinen Schlamm an dem Graſe ab, welchen das Vieh ſodann mit einfreſſen muß. So wird auch auf niedrigen Weiden kaum die Hälfte des Graſes genutzet, da es von dem Viehe, wegen des weichen Bodens, in den Abgrund hineingetreten wird. Gehören dieſe niedrige Weiden aber ſchon nicht unter die weiten, ſo ſind ſie ihnen, in ſo fern ſie zu naß ſind, gleich zu achten. Das Vieh entkräftet ſich zu ſehr bey dem tiefen Eintreten mit den Füſſen, und der mühſamſten Wiederherausziehung derſelben aus dem Kothe. Es iſt bey ſolcher Beſchaffenheit des Weidegrundes eben ſo gut, als ob das Hornvieh das Joch tragen, und im Pfluge, oder an dem Wagen angeſpannt ziehen müßte. Es ſind aber dergleichen Weiden einer großen Verbeſſerung fähig, wenn ſie mit Gräben durchſchnitten und vom Waſſer befreyet werden, welches freylich eine Anſtalt iſt, die öfters ſogar über die Kräfte einer begüterten und Einſichtsvollen Grundherrſchaft geht. Denn wenn dieſe ſchon den Willen und das Vermögen hat, ſeine eigene allzuniedrige Weide durch Anlegung tüchtiger Gräben zu verbeſſern, ſo muß ſie doch das Werk liegen laſſen, um ſich nicht das Waſſer der Nachtbaren auf den Hals zu ziehen, und damit vielleicht die Weide noch mehr als zuvor zu verderben. So geht es auch nicht immer an, eine Vorfluth des Waſſers ſich zu verſchaffen, wenn viele Nachbaren es annehmen und durch lange Strecken fort-

helfen ſollen. Es empfiehlt ſich ſolches Unternehmen allein der weiſen und gütigen Vorſorge der oberſten Landesherrſchaft, welche einzig und allein den vorgedachten Hinderniſſen der Landwirthſchaftsverbeſſerungen abzuhelfen im Stande iſt. Und hierinn iſt der Preußiſche Monarch allen Regenten das muſterhafteſte Vorbild, indem er auf eigene Koſten die zu niedrigen Weiden und Wieſen durch hinlängliche Abzugsgräben in trockene Plätze verwandelt, und hiemit die Landwirthſchaft zu immer beſſern Wohlſtand aufs weiſeſte empor bringt.

g) **Hohe Weiden** ſtehen den niedrigen entgegen, und es kömmt auf die Beſchaffenheit des Bodens an, daß ſie keine arme oder knappe und magere Weideplätze ſeyn. Dieſe ſind es aber auf dürrem, loſem und ſandichtem Boden. Wenn aber die hohen Wieſen einen feſten, friſchen und tragbaren guten Boden haben, ſo iſt die Weide ſo geſund als kräftig, je beſſer die darauf wachſenden Gräſer und Pflanzen ſind.

h) **Saure Weide**, ſaures Gras und Heu wird meiſtens auf ſehr niedrigen Plätzen angetroffen. Es iſt bekannt, daß man die Beywörter ſauer und ſüſſe, wenn von Gras und Heu die Rede iſt, nicht in eigentlichem Verſtande nehmen und denken müſſe, daß der Geſchmack darinn wie in Honig und Eſſig etwa beſchaffen ſeyn müſſe. Man verſteht darunter diejenige Beſchaffenheit des Graſes, wenn die öligten Theile darinn nicht recht zur Vollkommenheit gekommen, ſondern noch gar ſehr mit ſcharfen und gleichſam unreifen Säften vermiſchet ſind. Wenn dieſe ſaure Weide nicht knapp, ſondern voll genug iſt, ſo iſt ſie immer noch gut genug. Sie iſt in letztern Umſtänden ſogar noch

wohl eine Fettweide, wie mir unter vielen andern hier in der Nähe eine in dem Churſächſ. Amte Belzig bekannt iſt, wo des Sommers viele Ochſen fett geweidet werden.

i) **Süſſe Weide** iſt der ſauren vorzuziehen, weil deſſen ôligte Theile durch Luft und Sonne zur Vollkommenheit gediehen ſind. Da ſie nun in mehrerer und beſſerer Beſchaffenheit als in dem ſauren Graſe befindlich ſind, ſo entſteht daraus eine mehrere und beſſere Nahrung; dergeſtalt, daß ſich das ſüſſe Gras in der Nahrung der Thiere gegen das ſaure verhält wie 2 gegen 3. Es kann aber ſaures Gras in ſüſſes verwandelt werden, wenn das Waſſer abgezogen und der Boden dadurch feſte und trocken gemachet wird. Uebrigens muß man noch wiſſen, daß es nicht wohl gethan ſey, Vieh von ſüſſer Weide auf ſaure zu bringen. Es will hieſelbſt, des beſſern Graſes gewohnt, nicht recht freſſen, und wird ſelten, oder gar nicht, einſchlagen. Umgekehrt aber geht es beſſer, wenn Vieh von ſaurer Weide auf ſüſſe gebracht wird. Dieſes beſſert ſich gleichſam zuſehens. Noch iſt hiebey zu wiſſen, daß es gewiſſe Gräſereyen auch auf ſehr niedrigen, und öftern Ueberſchwemmungen ausgeſetzten Plätzen gebe, welche doch unter die ſüſſen zu rechnen ſind, von deren Anbaue unten mit mehrern geredet werden ſoll.

k) **Feldweide, Feldhuthung**, iſt dieſe, welche auf offenen mit Bäumen unbewachſenen Plätzen iſt.

l) **Waldweide, Waldhuthung**, hat man in Wäldern, oder mit Bäumen bewachſenen Plätzen. Sie iſt nicht ganz ſo kräftig als die Feldweide, indem die Bäume den freyen Einfluß der Sonne aufs Gras und die Pflanzen verhindern. Man muß die Waldweide wieder in eine gedop-

pelte eintheilen, nämlich in hohe und niedrige Waldhuthung, deren erſtere in trocknen, hohen, mit Nadelholze gemeiniglich beſetzten Plätzen, die andre aber in niedrigen, mit Laubholze angefüllten, Plätzen iſt. Die hohe Waldweide iſt wieder verſchieden. Fichtenwälder auf einem dürren Sandboden haben nur magere Weide, und das Heidekraut muß hieſelbſt öfters das beſte thun. Wenn aber die Fichtenwälder, oder einige Eichenwälder und andre dergleichen einen lehmichten, oder ſchwarzen feſten Boden haben, ſo iſt auch die Weide drey bis viermal beſſer als die vorhergehende, zumal wenn die Eichen etwas weit aus einander ſtehen, und nicht allzuviel Schatten machen; ob ſie ſchon der Feldweide auf gleich gutem Boden nicht ganz gleich kömmt. Niedrige Waldweide, wie z. E. in Ellern Büſchen oder Laken muß man beurtheilen, nach dem was oben Litt. b. von der ſauren Weide geſaget worden. In trockenen Jahren aber können die Waldweiden weit beſſer als die Feldweiden ſeyn, und mehr Gras haben, als jene; wenn nämlich das Gras, aus Mangel des Regens, bey großer Hitze weggedorret, und gleichſam als abgeſenget anzuſehen iſt. Wenn Oerter in ſolcher Lage ſind, daß ſie beydes Feld- und Waldhuthung zugleich haben, ſo iſt ſolche für eine der beſten zu halten. Denn es kann ſodann gar gut damit nach Beſchaffenheit der Jahreszeit und der Witterung abgewechſelt werden. In kalten und windichten Tagen z. E. iſt die Waldhuthung dem Viehe ſchon gedeihlicher, als die auf freyem offenem Felde, wo das weidende Vieh von der Kälte, Wind und ſchlaggigter Witterung leidet. Iſt es aber in heißen Tagen ſo wird das Vieh des Vormittags am be-

ſten

ſten auf freyem Felde, oder bloßen Angern, in den heißen Nachmittagsſtunden aber im Schatten der Wälder geweidet.

2) In wiefern die Stallfütterung der Kühe zur Sommerszeit anzurathen, und der Weide vorzuziehen iſt.

Die Stallfütterung der Kühe zur Sommerszeit iſt eine in unſern Tagen ſehr unter den Oekonomen rege gewordene Materie, welche alle Aufmerkſamkeit verdienet, indem ſie unter gewiſſen Vorausſetzungen ungemein vortheilhaft iſt, und wozu wir uns den Weg in dem vorhergehenden Abſchnitte auch zugleich haben bahnen wollen.

Ich bin nicht der einzige, der die Stallfütterung als eine durchgängig nützliche Sache überall anrathen kann, ob ſchon ſolches in vielen ökonomiſchen Schriften geſchehen, hiemit aber die Sache unſtreitig übertrieben worden. Die localiſchen Umſtände müſſen hiebey überall in Anſchlag kommen, wenn die Theorie gründlich ausfallen ſoll. Der Verfaſſer der Berliner Beyträge zur Landwirthſchaftswiſſenſchaft hat in des dritten Bandes drittem Stücke, XXV. Abh. §. 1. ein an ihn aus der Ferne gekommenes Schreiben eingerücket, worinn folgendes geſaget wird. Es iſt ein faſt allgemeiner Wunſch, daß der Herr Verfaſſer der Beyträge, ſeine Kenntniß und gründliche Einſicht von Cultur und Benutzung der Wieſen dem Publico ebenfalls mittheilen, und lieber die in der Vorrede des erſten Bandes verſprochene Abhandlung von der Stallfütterung auslaſſen, oder ſo viel möglich einſchränken möge. Denn dieſe letzte Materie iſt doch ſchon ſo viel abgedroſchen, daß ſchwerlich etwas neues davon geſaget werden kann. Und die Erfahrungen und angeſtellten

ſtellten Verſuche haben gezeiget, daß die Stallfütterung an einigen Orten nützlich, an andern aber ſchädlich ſey; nachdem die Lage, die Erdart, die Beſchwerlichkeit oder Leichtigkeit des Ackerbaues, und andere Umſtände der Orte beſchaffen ſind. —

Ich bin bisher gar kein müſſiger Zuſchauer in Anſehung der Stallfütterung geweſen, und habe das Nämliche, was der Verfaſſer des angeführten Schreibens meldet, beobachtet. Hier iſt die Stallfütterung nützlich, dort ſchädlich geweſen. Man wird dieſes aber deutlicher und ſo zu ſagen von forne her, ſchon einſehen lernen, wenn man der zuvor angegebenen Verſchiedenheit der Weiden Schritt vor Schritt nachgeht, und die Sache nicht untereinander wirft; als woraus eine Verwirrung entſteht: da man in Anſehung dieſer Materie ſo leicht bejahende als verneinende Reſultate herausbringt. Um nun nicht in dieſen Fehler zu fallen, will ich in eben der Ordnung die Weiden hier zum Grunde der Entſcheidung legen, wie ſie vorhin angeführet worden; hierauf denn aber, um die Materie zu erſchöpfen, das Uebrige kürzlich hinzuthun.

Anmerkungen.

a) **Knappe Weiden** können die Stallfütterung ſchlechterdings nothwendig machen, weñ die Wirthſchaft mit Vortheil getrieben werden ſoll; in ſo fern man nämlich, in Gemeinſchaft mit andern, ſolche knappe Weide nicht als Koppelweide zu betreiben hat; wie ſolches ſchon oben iſt erinnert worden. Ueberhaupt iſt es am beſten, wenn man bey knappen Weiden zur Aufhebung der Gemeinheit kommen, und hierauf die auseinander geſetzten Huthungsplätze cultiviren, mit Klee oder Gräſereyen

ſereyen beſäen, ſodann aber hievon die Stallfütterung betreiben kann.

b) **Magere Weide** ſteht mit der vorigen in gleicher Klaſſe, und was zuvor von Aufhebung der Gemeinheit, und Cultur der Weideplätze zum Futterklee und Futtergräſereyen geſaget worden, ſolches gilt auch hier.

c) **Volle Weide** kann die Stallfütterung ganz unnütze und ſogar ſchädlich machen. Die Stallfütterung erfodert mehr Mühe, mehr Leute, und folglich mehr Koſten. Das Vieh kann ſich auf der vollen Weide eben ſo ſatt und fett als im Stalle freſſen. Die Butter von ſolcher Weide iſt wohlſchmeckender und geſünder. Alles Fleiſch vom Weideviehe ſogar iſt zärter und niedlicher, ſo wie gleichfalls auch geſünder, als von dem im Stalle genährten oder gemäſteten Thieren; wie ſolches aus der Vergleichung beyderley Arten vom Fleiſche allen Beobachtern eine längſt bekannte Sache ſeyn muß. Man denke hiebey überhaupt nur an das Wildprät, und leite den niedlichen Geſchmack ſo wohl, als die Dienlichkeit deſſelben aus dem ſtäten Umhergehen, dem freyen Aufenthalt in der Luft, und überhaupt dem ganz ungezwungenen, und ihrer Natur völlig allein überlaſſenem Leben der wilden Thiere, einzig und allein her. Nur dieſes kann der ſeltene, und das Uebergewicht gebende, Fall hier ſeyn, daß man durch die Stallfütterung mehr Dünger zur Verbeſſerung des Ackerbaues zu erhalten ſuchet. Gemeiniglich aber haben die mit voller Weide verſehenen Oerter keine ſchlechte, oder Vergleichungsweiſe nur wenige Aecker, bey denen man alſo auf die Vermehrung des Düngers eben keine ſonderliche Rückſicht zu nehmen gezwungen iſt.

d) **Weite Weide** kann theils magere, theils volle Weide ſeyn. Erſtern Falls taugt ſie nichts, und die Stallfütternng verdienet ſodann völlig den Vorzug. Iſt aber dieſe Weide volle Weide, ſo wird doch der weite tägliche Hin- und Herweg die Milchkühe entkräften, oder weniger nutzbar machen. Es kann in mancherley Abſicht denn rathſamer ſeyn, wenige Milchkühe, und dieſe auf dem Stalle, deſto mehr aber güſtes Vieh, und zwar zum Fettfreſſen zur Stelle zu halten, ohne daß ſelbiges von und nach Hauſe getrieben werde, wenn letzteres nicht beſondere Umſtände widerrathen.

e) **Nahe und zugleich volle Weide** machet, wie Litt. c. geſaget worden, die Stallfütterung völlig entbehrlich.

f) **Niedrige Weide** kann in gewiſſer Abſicht wie die weite Weide das Vieh entkräften, und ſie weit unter die Stallfütterung herunter ſetzen. Was ſollte man aber bey einer ſtatt derſelben einzuführenden Stallfütterung mit der naſſen Weide anfangen, wenn ſie nicht durch hinlängliche Gräben abgetrocknet wird? Kann aber letzteres, nämlich das Abtrocknen der Weide geſchehen, dieſe aber zugleich hiemit nur die Hälfte gebeſſert werden, ſo gilt in Anſehung derſelben alles, was von nahen und von vollen Weiden bereits iſt geſaget worden.

g) **Waldhuthungen** ſind entweder tiefe und naſſe, oder hohe magere, oder ziemlich volle und überhaupt gute Weiden. In Anſehung tiefer und naſſer Waldhuthungen kann man nichts anders urtheilen als was eben zuvor Ltt. f. geurtheilet worden. Sind es hohe magere und zugleich weite Weiden, ſo kann es nützlich ſeyn, nur wenige Kü-

he

he auf dem Stalle, deſto mehr güſtes Vieh aber auf ſolchen hohen Waldweiden, und lieber Schaſe als Hornvieh zu halten. In Anſehung niedriger, obſchon nicht naſſer, oder hoher, aber doch nicht magerer Waldweiden wird man wohl keine Veränderung, oder gar eine Ausrodung des Holzes, anrathen können. Holz bringt in den meiſten Gegenden nach gerade mehr ein als Gras und Viehzucht, und die meiſten Menſchen halten es doch beſſer, in einer warmen Stube Salz und Brod, als in einer kalten Stube Butter, Käſe, Fleiſch und Braten zu eſſen. Der Holzmangel iſt ſogar der Population nachtheilig, wie ich ſolches vor einigen Jahren in dem Wittenbg. Wochenblatte erwieſen habe. Und man muß uns nicht auf Holland verweiſen, wo man mehr Kühe als Bäume zählet. Die Schiffarth bringt dieſem Lande das benöthigte Holz von außen her ins Land hinein, es iſt aber auch ſo theuer, daß es meiſtens nach dem Gewichte bezahlet wird. Wir haben aber ungleich weniger Geld und können nicht als Holländer Holz bezahlen, die überdem noch in ihrem eigenen Lande viel Torf finden.

h) Außer der nun von der Beſchaffenheit der Weiden herrührender Nutzbarkeit oder Entbehrlichkeit der Stallfütterung muß auch noch der jeden Orts zu betreibende Ackerbau gar ſehr in Betracht gezogen werden. Dieſer iſt hie und da ſehr beſchwerlich, und beſchäfftiget alle Hände, daß ſie kaum der Arbeit des Orts gewachſen ſind. Ich will z. E. den Zauchiſchen Kreis in der Mittelmark, und die ſo genannten Buſchdörfer des Sächſ. Amtes Belzig annehmen. Hier iſt ſeit Jahrhunderten der ſtärkſte Flachsbau aus Nothwendigkeit. Die krautartigen Aecker machen es nothwendig, daß jedes

des Stück Acker alle drey bis ſechs Jahre gegraben und gejätet werde. Hiemit wird das Unkraut vermindert, und der Acker zugleich zu guten Kornärndten vorbereitet. Ohne Graben und Jäten verwildert der Acker ganz, und ſogar friſcher Sandacker, welcher zu gleichem Zweck mit Hirſe beſtellet wird. Nun iſt die Flachswirthſchaft die allermühſeligſte unter allen Arten der Landwirthſchaft. Man hat niemals Leute genug, um der beſondern Cultur der Aecker ein Genüge zu thun. Es laufen die übrigen Ackerbeſtellungen und Aerndtearbeiten vom Frühjahre bis in den Herbſt hinein mit unter, dergeſtallt, daß derjenige Bauer nur allein gut fortkömmt, welcher für ſich der fleißigſte, der verſtändigſte und geübteſte iſt, ſeine Feld- und Hausarbeiten von ſo verſchiedener Art, (da an die 10 und mehr Feldfrüchte nach den verſchiedenen Eigenſchaften der ſogar ſehr hieherum verſchiedenen Aecker an jedem Orte erbauet werden müſſen,) ſo zuſammen zuketten, daß keine Arbeit und Zeit den andern Eintrag thun mögen, und wo endlich der Wirth, der nach Erfoderniß der Zeit die meiſten Menſchenhände zuſammenbringen kann, nur allein am beſten ſeine Wirthſchaft betreibt. Man ſetze nun den Fall, daß in einer ſo geſchilderten Wirthſchaft, wo alle Kräfte des ländlichen Fleißes bereits in der höchſten Spannung ſind, die Weide eingehen und die Stallfütterung eingeführet werden ſollte, ſo würde ein ganz gutes Wirthſchaftsſyſtem zerrüttet, Flachsbau und Spinnerey gemindert, die Aecker verwildert, und zugleich weniger Korn erbauet. Man wende nicht ein; die Stallfütterung bringt ja doch mehr Dünger und verbeſſert die Aecker. Hierüber ſind ſchon manche

che Wirthe hieſiger Gegenden zurückgekommen, indem der mehrgedüngte Acker deſto mehr Unkraut erwachſen läßt. Die Abwechſelung mit mancherley Feldfrüchten thut etwas, aber in krautartigen Aeckern viel zu wenig. Man wechſelt hie, wie vorgeſaget, mit zehnerley Feldfrüchten, dergeſtalt, daß hieſige Felder dem Auge mehr einen mit mancherley Gewächſen, bebaueten großen Garten als ein ordentliches Kornfeld darſtellen, wo man etwa nur an die drey bis viererley Kornarten zu ſehen bekömmt. Hier nun Menſchenhände durch Stallfütterung nur im mindeſten Grade dem Ackerbaue entziehen wollen, wäre nun offenbarer Schade, und wo, welches hier nur im Vorbeygehen geſaget wird, ſich Wirthe durch eine ungeprüfte Nachahmung deſſen, was ſie anders wo geſehen oder gehöret, die zuvor am meiſten gereinigten Aecker durch Beſäung mit Klee dergeſtalt ſchon verdorben haben, daß im zweyten Jahre bereits nach der Auſſaat mehr Diſteln, Brenneſſeln, Pferdemünze, Rötſchel, Glitſch u. ſ. f. als Klee zu ſehen waren, und das Futterkraut von dem Viehe, wegen ſo mancher widriger Unkrautspflanzen, gar nicht angenommen werden wollte. Nächſt dieſer nun beſchriebenen Ackerbeſchaffenheit können mehr Felder und mühſame Ackerarten ſeyn, welche die Stallfütterung widerrathen, in ſo fern ſie Menſchen von andern nöthigen Feldculturen abzieht.

i) Noch kann dieſerhalb die Stallfütterung den allermeiſten Landwirthen deßhalb beſchwerlich fallen, die ihr einzig höchſtes Glück darinn ſetzen müſſen, daß ſie das wenigſte Geſinde halten dürfen, und alſo aller fernern, auch ſogar vortheilhaften, Ausdehung ihrer Wirthſchaft ganz abgeneigt ſind.

Daß

Daß aber die Stallfütterung des Sommers mehr Menſchen erfodere, als die Weide, iſt jedermann, auch ohne eigener Erfahrung, bekannt. In Schleſien rechnet man auf 10 Kühe, zu deren Fütterung, Ausmelkung, Pflege und Wartung eine Magd. Der Verfaſſer der Berliner Beyträge zur Landwirthſchaftswiſſenſchaft hält aber dieſes übertrieben, und ſolches nur an den Orten ſtattfindend, wo die Mägde das Gras aus den Gärten zutragen müſſen. Er ſchränket daher den Anſchlag ſo ein, daß auf 100 Kühe ſechs Mägde zu halten vollkommen hinlänglich, jede Magd aber, an Lohn, Brod und Koſt, ſelbſt in den wohlfeilſten Gegenden (in guten Ländern kann leicht 10—20 Thlr. mehr angeſetzet werden) jährlich auf 30 Thlr. zu rechnen ſey.

Wann nun bey dem Weideviehe gar keine Menſchen mehr als ſonſt gehalten werden, da weiter nichts übrig iſt, als Morgens und Abends zu melken, die ganze übrige Zeit des Tages aber den gewöhnlichen Feld = und Hausgeſchäfften zu widmen, ſo fällt der Unterſchied der Weide und Stallfütterung in Anſehung des mehr oder weniger zuhaltenden Geſindes gar ſehr in die Augen.

Wir wollen aber nur ins Kleine gehen, und uns einen Bauer denken, dem wir etwa zwey bis drey Stallkühe geben; da er zuvor ſechs bis zehen Kühe auf der Weide gehabt. Nun muß man eben kein Genie vom Bauer, ſondern nur einen ſolchen annehmen, der mit gemeinem Menſchenverſtand (Senſus communis) begabet iſt. Ein ſolcher hält nicht mehr Geſinde als ſeine bisherige Ackerarbeit genau erfodert. Hat er mehr gehalten, ſo iſt es längſt bey ihm Feyerabend geworden.

worden. Nun der Bauer von gemeinem Menſchenverſtande ſoll nun mehr Arbeit durch die Stallſütterung bekommen. Eins von beyden. Er muß etwas von ſeinen bisherigen Ackergeſchäfften abbrechen und liegen laſſen, oder einen Dienſtboten mehr halten. Thäte er nun dieſes, ſo hielte er einen Müſſiggänger mehr. Denn auf drey Kühe wäre nicht volle Arbeit, ob ſchon nach Schleſiſcher Art kein Wagen zur Herbeyführung des grünen Futters gehalten, ſondern ſelbiges herbeygetragen werden muß. Man laſſe alſo dem Bauer 10 Stallkühe halten. Hier frage ich ſoll das nur von einem einzigen oder von allen in einer ganzen Provinz geſchehen? Sonder Zweifel von allen, und hiezu wird wohl eine Aufhebung wo nicht der Acker- doch der Weidegemeinheit vorauszuſetzen ſeyn; denn ohne ſolcher Aufhebung iſt für den Bauer an gar keine Gewinnung des Sommerfutters zu gedenken möglich. Auf 10 Stallkühe wird ſchwerlich ein Wagen zur Anfahrung des grünen Futters gehalten werden können. Er werde aber gehalten, und die Magd oder Bauertochter ſey zugleich diejenige, welche die Futterkräuter oder Gräſer abſchneidet, heimführet, und die Kühe füttert und pfleget. Auf dieſe Weiſe kömmt doch eine Schleſiſche Rechnung zu Stande, nämlich auf 10 Kühe eine Magd. Nun nur 10000 Bauern in der Provinz angenommen; dieſe erfordern 500 Mägde mehr als zuvor. Wo ſind dieſe zu finden? In den meiſten auch volkreichen Ländern klaget alles über Mangel an Geſinde. In Reſidenz- oder ſehr großen volkreichen Städten freylich nicht. Hier iſt Ueberfluß, weil ſie, von dem Lande alles an ſich ziehen. Aber auf den Dörfern iſt Mangel. Of-

fenbare

fenbare Beweiſe hievon ſind, theils das von Jahr zu Jahr erhöhete Geſindelohn, welches bey keinem Geſindemangel gleich bleiben würde; theils aber die Lücken in ſo vielen Dörfern und Dorfhaushaltungen, die daher entſtehen und bleiben, daß nicht hinlängliches Dienſtvolk gefunden werden kann. Nun aber noch weiter. Das Geſinde, welches doch noch bey keinem etwanigen vorwaltenden Geſindemangel gefunden würde, wie wäre ſolches anzuſehen? Etwa als Menſchen, die der Hausherrſchaft das Leben nicht ſaurer, ſondern leichter machen würden? Dieſes gehörete unter die frommen Wünſche, deren Nichterfüllung jedem Hausvater und jeder Hausmutter alle Luſt mehr Geſinde, auch bey vermehrten Einkünften, gänzlich verbittert. Hier ſitzt eben der Landmann, wie man in gemeinem Leben zu ſagen pfleget, am meiſten in der Klemme, weßhalb er ſo gern auf mehreres Einkommen Verzicht thut, wenn ſolches durch die Haltung mehrern Geſindes erworben werden ſoll. Ich ſelbſt will mich mit allen Rechtsſolennitäten einer verdoppelten Wirthſchaftseinnahme ohne Anſtand begeben, wenn ich ſolche durch böſes Geſinde mir verſchaffen ſoll, da das gute, wenn es nach dem bisherigen Tone ſo fortgeht, immer ſeltener wird. Es iſt ein trockener Biſſen, daran man ſich genügen läßt, beſſer denn ein Haus voll Geſchlachtetes mit Hader Prov. XVII. 1. Nur Gerichtsherrſchaften oder Beamte auf den Dörfern ſind es, welche von der Geſindeplage weniger Anfechtung haben, indem ſie den Geſindezwang in Händen haben, welche ihre Wirthſchaften durch etwa vermehrtes Geſinde alſo noch wohl ausdehnen können. Dieſen allein muß der Cameraliſte neue und größere Unternehmun-

nehmungen zumuthen. Wir übrigen werden ſicher dabey meiſtens zu Grunde gehen. Der Regierſtand kennt und fühlet unſer Uebel nicht, und kann uns durch keine Geſindeedicte davon befreyen. Es iſt ein gewaltiger Unterſchied, Kutſcher, Laquayen und Mädchens in großen Städten zu prügeln, fortzujagen, oder ſie der Stadtobrigkeit zur Züchtigung zu übergeben, da man allenfalls, durch die ſo genannten Geſindemäkler, für einen heute fortgejagten Domeſtiquen, morgen zehen andere bekommen, und das Ausſuchen haben kann. Wer auf dem Lande Dienſtboten wegjagt, oder ſie bey der Obrigkeit verklaget, der iſt gleich Landrüchtig, nnd es wird ſich bey ihm in der Zukunft kein Geſinde vermiethen, oder ihm zuziehen wollen. Um dieſer Urſache willen komen nun die Geſindeordnungen in den deutſchen Ländern gar nicht recht zur Ausübung, und das Geſinde wird bey immer mehr nationalmäßiger Irreligion ſtäts unbrauchbarer und der Aufnahme der Landwirthſchaft mehr hinderſam als förderlich. Es wird aber hievon im fünften Bande der H. M. mit mehrern geredet werden, und ich will hier nur noch hinzufügen, daß ich Männer aus dem Civilregierſtande ſo wohl, als aus dem Militairſtande, gekannt habe, welche ſich Güter nach ihren Reſignationen, und zwar ohne Gerichten oder Gerichtszwange, ankauften, und gleichſam mit vollen Segeln dem Hafen der Ruhe und des Gewinnſtes bey der Landwirthſchaft entgegen zu eilen ſchienen. Wie bald ließen ſie die Flügel hängen, wurden matt, brachten ſich um das ihrige, oder ſammleten die Trümmern ihres Schifbruchs, und ſuchten anders wo Ruhe. Und woher kam dieſes? Sie hatten es vorhin nie gefühlet, wo den Bauer, wie man ſa-

 get,

get, die Schuhe drücken, oder ſie hatten ihm bey ſeinen Klagen nie geglaubet.

k) Wenn nun aber endlich alles aus dem obbeſagtem zuſammengenommen wird, ſo wird man ſo viel herausbringen, daß die Stallfütterung da nöthig und nützlich ſeyn könne, wo zu knappe und zu magere Weide iſt, wo es eben daher gemeiniglich an genugſamen Dünger für den Acker fehlet, und wo man endlich durch unmäßige Koſten des mehr zuhaltenden Geſindes, und eines ſolchen hauptſächlich, welches die Geſindeplage nicht vermehret, nicht abgehalten wird. Und wenn man endlich die Stallfütterung ſtark betreiben will, ſo muß man ſeine Lage in Ueberlegung ziehen, und nach derſelben den Ueberſchlag machen, ob der Kornbau oder die Viehzucht, und in Anſehung der Milchkühe, Milch, Butter und Käſe das meiſte einbringen können.

3) Die Pflege des Rindviehes auf der Weide und die beſte Behandlung der letztern.

Man muß nicht denken, daß bey dem Weideviehe des Sommers gar nichts zu thun ſey, als das Vieh nur aus- und eintreiben, und dabey ſodann melken zu laſſen. Es geſchieht ſo nach einem ſehr gemeinen Schlendrian nicht nur bey den Bauern, ſondern auch wohl bey höhern. Allein man thut ſich und ſeinem Viehe Schaden, wenn man ihm bey der Weide keine vernünftige Pflege erweißt, und leget damit wohl gar den Grund zu unheilbaren Krankheiten, oder gar zu Seuchen. Hiernächſt muß man auch auf die Weide ſelbſt Bedacht nehmen, und zuſehen, ob ſie nicht auf eine oder die andre Art verbeſſert, und alſo dem Weideviehe nützlicher gemachet werden kann. Dieſes letz-

tere

tere gehöret nun freylich wohl mehr in das Fach, des Hausvaters. Es muß doch aber eine Hausmutter auch etwas davon wiſſen, um es zu beurtheilen, ob nicht auch ihres Orts die Viehnutzung höher zu treiben, und der Hausvater von ihr fleißig zu erinnern ſey, dieſen Zweig der Landwirthſchaftswiſſenſchaft nicht zu verſäumen.

Anmerkungen.

a) Im Frühjahre muß das Weidevieh nicht allzufrühe auf das Gras getrieben werden, indem ſolches dem Viehe ſowohl als der Weide ſchädlich iſt. Iſt das Gras noch zu knapp, ſo kömmt das Vieh hungeriger in den Stall zurück, als es ausgegangen war. Und wenn das Wetter, beſonders im April, noch zu rauh und zu wenig warm iſt, ſo wird das Weidekuhvieh in den erſten Wochen nicht nur zu ſehr im Milchgeben nachlaſſen, ſondern auch verfallen und zu mager werden. Hiezu kömmt noch, daß das Weidevieh von dem allzujungen Graſe einen zu ſtarken Durchfall bekömmt, und wenn es einmal das Grüne gekoſtet, das trockne Futter im Stalle nicht gern mehr annehmen will, wovon denn das Vieh gleichfalls ſehr abſchlagen muß. Da nun hiernächſt ferner von dem zu jungen und noch zu wenigem Graſe zu viel weggefreſſen wird, ſo iſt es auch in dieſer Abſicht weit vortheilhafter, das Weidevieh nicht allzufrühe im Jahre auszutreiben, und ſo lange damit anzuſtehen, bis das Gras mehr herangewachſen, und zu einer mehrern Sättigung des Viehes hinlänglich geworden. Unterläßt man dieſes, ſo machet man aus einer ſonſt vollen Weide, in der erſten Frühlingszeit, eine dem Viehe ſehr ſchädliche Hungerweide.

b) Es findet ſich zwar in den erſten Wochen des Austreibens, daß das Vieh das trockene Futter ſehr verachtet. Man muß aber jedennoch ſelbigem Morgens und Abends im Stalle trockenes Futter vorlegen, und zwar von dem beſten Heue, welches zu dieſem Zweck bis hieher verſparet werden muß. Wollte man den Kühen das ſchlechteſte Rauchfutter vorlegen, ſo würden ſie es entweder nicht anrühren, oder zu wenig davon freſſen. Dieſes würde aber ſchaden, indem es nicht hinreichen könnte, den von der erſten Graſung entſtehenden Durchfall, zu mäßigen, und den Verfall oder das Abnehmen der Thiere zu verhindern.

c) In der Folge wird dem Weideviehe das Gras etwas Altes und weniger Lüſterndes ſeyn. Dieſerhalb frißt es denn zu Hauſe im Stalle nun ſchon ſchlechteres Rauchfutter, ja wohl gar ſchlechtes Stroh. Ja nunmehr iſt jede Veränderung und Abwechſelung des grünen Futters mit trocknem, auch von der ſchlechteſten Art, den Kühen annehmlich. Man muß ſich daher ſo einrichten, daß man den ganzen Sommer hindurch Morgens und Abends dem Viehe ein trocknes Futter im Stalle geben könne. Das Vieh bleibt bey dieſer Pflege beſſer bey Leibe, indem dadurch alle Durchfälle vom Graſe, welche zu jeder Zeit beſonders auf den Weidegängen entkräftend ſind, dadurch wo nicht vermieden, doch ſehr gelindert werden. Ueberhaupt iſt die Verbindung des grünen Futters mit dem trocknen meinen langwierigen Erfahrungen gemäß dem Viehe am heilſamſten, und bringt mehr Milch und Fleiſch bey den Weidekühen zuwege, als bloßes grünes Futter für ſich allein.

d) Man erhält durch nur beſagte Verpflegung das Weidevieh nicht nur gut bey Kräften, ſondern man

man verwahret es auch gar ſehr gegen den Ausbruch der Viehſeuchen. Man klaget gemeiniglich über Thau und Nebel als ſolche Uebel, welche die Seuchen unter dem Weideviehe erregen. Hiewider iſt nun wohl nichts beſſers, als vorgedachte Pflege des Weideviehes im Stalle. Und eben ſo iſt es in naſſen Sommern, da ſich das Vieh auf niedrigen Weiden vornehmlich leicht faul frißt. Hiewider dienet nun gleichfalls das trockene Futter früh und ſpäte im Stalle gar ſehr. Der geringſte Bauer ſollte ſich daher bey ſeinem zu haltendem Weideviehe auf die Erlangung eines ſolchen Strohvorrathes legen, daß er ihm zu Hauſe vor dem Austreiben ſowohl als nach der Wiederkunft ein trockenes Futter geben könnte. Zu dieſem Zwecke ſollte der geringe Landmann lieber ein Paar Stück Vieh weniger halten, um Winterfutter zu ſparen, und davon die Sommerpflege ſeinem Weideviehe nach obiger Vorſchrift angedeihen laſſen. Es würden ihm aber auch, außer der vorgebaueten Geſundheit des Viehes, auf dieſem Wege zuverläßig zwey Weideküfe weit mehr, als drey derſelben, ohne die angerühmte Verpflegung des Sommers, einbringen. Er könnte, wenn er es nach ſeiner Art aufs beſte anſtellte, bereits im Winter einen tüchtigen Vorrath von Kuhhechſel, worunter etwas geſchnittenes Heu oder Kaff gemenget iſt, ſich bereit halten, welches aber bey einem weitläuftigen Ackerbaue wohl nicht von allen erwartet werden kann. Wenigſtens aber müßte es doch kein Bauer ſeinem Viehe an unzerſchnittenem Strohe auch im Sommer abgehen laſſen, worunter aber die ſo genannten Krumm- oder Wirrbunde freylich die beſten wären.

 e) In

e) In vielen Haushaltungen kömmt man dem Weideviehe bey etwas knappen, oder weiten und tiefen, Weiden auch im Stalle mit grünem Futter zu Hülfe. Dieſes iſt ſehr gut, aber um vorgedachter Urſachen willen iſt doch das grüne Futter den Stallkühen lieber des Abends, auch des Mittags, wenn es zu ſolcher Zeit von nahen Weiden einkömmt, zu geben. Um aber Krankheiten oder Seuchen, auch einen entkräftenden Durchlauf abzuwenden, muß man das trockne Futter des Morgens ſchlechterdings nicht zurückſetzen, und es als ein Hauptvorbauungsmittel nur gedachter Uebel ſich recht angelegentlich empfohlen ſeyn laſſen.

f) Wenn man keine entfernte Weide hat, ſo iſt es ſehr gut, wenn das Vieh bey großer Sommerhitze in den Mittagsſtunden eingetrieben, und in kühlen Ställen ſodann gehalten wird. Und was oben von Abkühlung der Kälberſtälle, mittelſt eines anzubringenden Luftwechſels, angerathen worden, ſolches muß auch hieſelbſt in Acht genommen werden; damit das Vieh, in zu warmen Ställen, nicht ohne Noth in Schweiß zerfließen dürfe. Hat man aber entfernte Weiden, um derentwillen das Einkommen des Viehes zu widerrathen iſt, und man kann nicht mit Waldhuthung in der heißen Jahreszeit abwechſeln, ſo ſollte man es bey einer offenen Feldweide doch veranſtallten, daß irgendswo hohe Bäume, z. E. Pappeln, Rüſter, Linden u. ſ. w. angeſetzet ſeyn, in deren Schatten Hirt und Heerden Mittagsruhe halten können. Es ſollten aber auf weiten oder entlegenen Weiden viele Plantagen in gewiſſen Entfernungen ſeyn, damit theils das Vieh nicht allzuweit darnach laufen dürfe, theils aber ſolche Ruheſtäten gleichſam als ein Hordenſchlag behandelt werden.

werden. Denn eine Heerde Vieh bringt täglich, in ſeinen Mittagsſtunden, viel Miſt auf ſeine Ruheplätze, wovon das Gras ſehr gedünget und wachſend gemachet wird. Hätte man einen Mangel an Dünger, ſo könnte dem ruhendem Viehe Stroh untergeſtreuet, hierauf aber der Dünger abgefahren, und, wo er Noth thut, gebrauchet werden.

g) Es verſteht ſich von ſelbſt, daß dem Weideviehe, welches zur Nachtzeit eingenommen wird, fleißig untergeſtreuet werde. Dieſes muß täglich geſchehen, weil der Sommermiſt von dem Graſe dünner iſt, als der Wintermiſt von der trockenen Winterfütterung. Die Hausmutter muß die Mägde unterrichten, und darauf ſehen, daß das Stroh nirgends zu dicke, oder in ganzen oder halben Bunden (Schütten) hingeworfen werde; wie es von unluſtigen Mägden gemeiniglich geſchieht, welche des Strohes nur gern bald aus der Hand los ſeyn, und ſich mehrere Mühe erſparen wollen. Es muß das Stroh aber deßhalb nirgends zu dicke liegen, damit die Excremente des Viehes überall gleich damit vermiſchet ſeyn. Ein ſolcher Dünger kömmt beſſer zur Gährung, oder zu der daraus entſtehenden Reiſe, wie man es zu nennen pfleget. So geht auch nicht unnöthiger Weiſe zu viel Stroh darauf, und das Vieh gewinnet dadurch ein mehr trockenes Lager, welches ſehr zur Geſundheit deſſelben hilft. Und da zuvor angerathen worden, ſogar unzerſchnittenes Stroh dem Viehe Morgens und Abends in die Raufe zu ſtecken, ſo muß dasjenige, welches von den Kühen übrig gelaſſen worden, allemal herausgenommen, und zur Streue gebrauchet werden. Das Vieh hat ſich aus dem übrig gelaſſenen Strohe

bereits das beſte herausgeſuchet, und wird es in der Folge nicht nur unberührt laſſen, ſondern auch wohl das neu hinzugeworfene Stroh verachten, da ſelbigem die Witterung des zuvor beathmeten Strohes mitgetheilet, hiemit aber dem Viehe verwerflich wird.

h) Das Waſſer verdienet bey dem Weideviehe eine ganz vorzügliche Aufmerkſamkeit: theils daß es rechter Beſchaffenheit ſey, theils aber dem Viehe zu rechter Zeit zuſtatten komme. Hat man auf, oder in der Nähe der Weiden, kein fließendes Waſſer, ſo müſſen ſo genannte Viehtränken angeleget, recht tief gegraben, und wo nicht alle Jahre, doch wenigſtens alle zwey bis drey Jahre, gehoben oder aufgeräumet, und vom Schlamm und Moder befreyet werden. Wird dieſes unterlaſſen, ſo hat das Vieh, beſonders in trocknen Sommern, ungeſundes Waſſer. Hat man weitläuftige Weiden, ſo müſſen mehrere Viehtränken in gehörigen Entfernungen vorhanden ſeyn, damit das Vieh durch das weite Treiben dahin nicht erhitzet und zu durſtig gemachet, hiemit aber der Grund zu gefährlichen Krankheiten oder Seuchen geleget werde.

Sind auf niedrigen Plätzen Kanäle oder Abzugsgräben, zur Verbeſſerung der Weiden angeleget worden, ſo müſſen ſelbige durchaus nicht zu Viehtränken gemachet werden. Die Polizey muß ſolches nirgends verſtalten, weil ſolche Gräben und Kanäle zertreten, verſchlemmet, und zum Abziehen des Waſſers ſogar zum Schaden benachbarter Oerter, untauglich gemachet werden. Dieſerhalb müſſen auch hieſelbſt eigene Viehtränken gehalten, und allenfalls aus den Kanälen geſpeiſet werden.

Wenn

Wenn heißes Wetter iſt, ſollte das Vieh auf der Weide, mehr als nur einmal zur Mittagszeit, zur Tränke getrieben werden. Dieſes muß vornehmlich bey weiten Weiden in Acht genommen werden. Denn es iſt allemal Gefahr dabey, wenn die Thiere, nach einem ſtarken Durſte, von zu langem Wege nach Hauſe, ſich überſaufen müſſen.

In Anſehung des Waſſers zu Hauſe iſt noch zu beobachten, daß die Tränketräge lange zuvor mit Waſſer gefüllet ſeyn, ehe das Vieh ankömmt. Dieſes muß mit dem friſchen Brunnenwaſſer beſonders wohl in Acht genommen werden. Je wärmer ſolches Waſſer in dem Tränketroge geworden iſt, deſto weniger wird es ſchaden, da ſonſt die Eingeweide der Thiere von zu friſchem Waſſer leicht in Entzündung gerathen. Da mein hieſiger Wohnort ſowohl von einem Bache durchfloſſen, als auch ein- und außerhalb mit warmen ſtillſtehenden Waſſer, in Fiſchteichen, verſehen iſt, ſo habe ich immer bemerket, daß das Hornvieh, wenn es die Wahl haben kann, lieber das warme Waſſer aus den Teichen, als das friſche ſäuft, ſo wie von Pferden das Gegentheil geſchieht.

Wie übrigens auch das Waſſer beym äußerlichen Gebrauche als ein Vorbauungsmittel wider die Seuchen dienlich ſey, ſolches wird unter den Rindviehcuren mit mehrern gelehret werden.

i) Die Weiden an und für ſich ſelbſt ſind noch ſehr großer Verbeſſerungen fähig, und könnten an den meiſten Orten zwey- bis dreymal beſſer genutzet werden.

Ein Hauptfehler bey den Weiden iſt dieſer, daß ſie in den wenigſten Gegenden in Schläge oder ſo genannte Schonungen abgetheilet ſind. Man

läßt den Hirten oder Heerden die Freyheit, tagtäglich überall die Weide zu betreiben. Hieraus entſteht nun der alleroffenbarſte Schade: daß nirgends das Gras genug in die Höhe kommen, und entweder zu jung abgefreſſen, oder zertreten, und folglich in ſeinem Wachsthume geſtöret wird. Den Hirten iſt ſolche Art zu weiden recht ſehr nach ihrem Sinne, indem ſie dabey am beſten liegen und faullenzen können. Aber der Weide bringt es, wie geſaget, großen Nachtheil. Wenn junges, noch nicht allzuhoch gewachſenes, Gras zu oft abgenaget oder gefreſſen wird, ſo wird den ganzen Sommer hindurch das Gras nicht recht nachwachſen, wenn auch ſchon das Vieh zuletzt davon abgehalten wird. So entſteht auch dieſes Uebel daraus, daß manche von dem Viehe gar nicht oder nur aus höchſtem Hunger gefreſſene Pflanze deſtomehr wuchert und ſich verbreitet, je mehr ihr durch die übrigen kurzbleibenden Kräuter und Gräſer Luft oder Raum verſchaffet wird.

Könnte man daher die Einrichtung treffen, und gewiſſe Abtheilungen oder Schläge machen, welche jedesmal wo nicht an die acht doch aufs allerwenigſte ſechs Wochen nach jedesmaligem Abhüthen geſchonet, und in Ruhe gelaſſen werden, ſo würde die Weide weit um die Hälfte verbeſſert, und ſogar, aus ſonſt knapper Weide, mittelſt ſolcher Schonungen, volle Weide gemachet werden. Hiebey iſt aber noch zu erinnern, daß man auch zugleich eine vernünftige Ordnung unter allen Heerden des Orts zugleich einführen müßte.

Es wäre alſo dem Hornviehe mit der angerathenen Ordnung überhaupt noch wenig geholfen, wenn alle andre Viehheerden, als Schafe und Pferde mit dem Hornviehe, und beſonders den

Kühen,

Kühen, zu gleicher Zeit eine neue Schonung betreten ſollten. Die Pferde und Schafe beißen das Gras viel genauer ab als das Hornvieh, weßhalb dem letzterm der Vorzug gelaſſen werden muß. Das Hornvieh, und unter dieſen die Kühe, müſſen alſo die erſten in der neuen Schonung ſeyn, ohne daß Pferde und Schafe mit hinein kommen. Wenn hierauf die Kühe, etwa zwey Wochen, in dem zeitigen Schlage geweidet worden, ſo kommen die Pferde hinein, die Kühe aber in einen neuen. Und ſo gienge es denn den ganzen Sommer fort. Wenn aber des Orts Schafe gehalten werden, ſo muß man ihnen auch mit den Pferden nicht zugleich einen und eben denſelben Ort anweiſen. Die Pferde müſſen ebenfalls alleine weiden, und die Schafe folgen ihnen binnen zwey Wochen, nachdem die Kühe in ihrem Schlage von den Pferden abgelöſet worden. Die Schafe beißen das Gras noch ſchärfer ab, als die Pferde, das kurze Gras iſt jenen angenehmer und gedeihlicher als das lange, welches ſie nach ihrer Art immer überlaufen, und mit ihren ſcharfen Klauen anknicken, verwunden und verderben. Zudem lehret die Erfahrung, daß die Weidepferde, und zwar nicht bloß die jungen, ſondern auch die alten, faſt niemals aus dem Kropfe, einer ſehr beſchwerlichen Pferdekrankheit, kommen, wenn ſie zu gleicher Zeit mit den Pferden, auf einer und eben derſelben Weide gehen, der friſche, auf dem Graſe befindliche, Pferch muß dieſes ohnſtreitig bewirken, und man muß um nach der Lage und übrigen beſondern Umſtänden des Orts es ausmachen, welcher Art vom Viehe man in der angeprieſenen Weideordnung den Vorzug, dem Hornviehe oder den Pferden, einräumen ſoll. So viel

viel iſt gewiß, daß bey ſolcher Ordnung beyderley Arten von Thieren gleich gut gerathen, und keiner vor der andern zu wenig geſchehen ſey.

Man muß aber nicht denken, daß dieſe angeprieſene Weideordnung nur an den wenigſten Orten zu befolgen, und etwa nur allein von Dorfherrſchaften ins Werk zu ſetzen ſey. Nein! jede aus bloßen Bauern beſtehende Dorfſchaft kann ſie zur Ausübung bringen, und ſo gar eine ſolche, welche alle drey Thierarten, Hornvieh, Pferde und Schafe hält. Denn Schweine ſchließe ich hier aus, welche die Weide nur umwühlen; es wäre denn, daß ſie, wie es beſonders auf dem Danziger Werder eingeführet iſt, Ringe in den Naſen trügen, und dadurch genöthiget werden, das ſchädliche Wühlen zu unterlaſſen. Die wühlenden Schweine gehören daher nur in die Brachfelder, in welchen ſie dem Pfluge, zum Ackerbaue, vielmals ſehr nützlich mit dem Wühlen vorarbeiten können.

Da die Bauern nicht, oder doch an den allerwenigſten Orten, ſo eingerichtet ſind, daß ſie mit der Winterfutterung ſo lange aushalten, und nach obiger Weideordnung den Kühen in dem erſten Schlage auf ein paar Wochen den Vorgang laſſen könnten: ſo müßten die Kühe von forne anfangen, Pferde und Schafe aber von hinten her, um vom Frühjahre an gleich die Reihe zu befolgen. Ich will daher das Schema dazu herſetzen, welches aber gar vieler Veränderung, oder einer andern Ordnung, fähig iſt.

Man nehme an, daß die ganze Weide in ſechs Abtheilungen, (Schläge oder Schonungen) vertheilet werde, und bezeichne ſie mit eben ſo viel Buchſtaben, A, B, C, D, E, F, Die Kühe

fangen

ſangen nun etwa im Maymonathe an in dem Schlage A zu graſen, und verbleiben darin nur zwey Wochen, worauf ſie in dem Schlage B eben ſo lange ſind, hierauf aber zu C fortgehen. Unter dieſer Zeit hatten die Pferde in F zu gleicher Zeit, als es von dem Kühen in A geſchehen war, angefangen zu graſen, und kommen nach zwey Wochen, wenn die Kühe in B fortgeſchritten ſind, in A, und folgen ſodann, nach zwey Wochen, immer den Kühen nach in C D u. ſ. f. Den Schafen hätte man den Anfang der Weide in E machen laſſen, und ſie folgten nach zwey Wochen den Pferden in F, worauf ſie dann in A, u. ſ. f. kommen. Hat man aber des Orts viel Schafe, und man will ihnen einen weiten Raum geben, ſo läßt man ſelbige in D und E anfangen, ſo daß ſie allemal zwey Schläge inne haben. Man wird freylich in Anſehung der Schafe über dieſe Ordnung ſich empören, und die Schäfer werden über Noth und Gewalt ſchreyen, die ihrer Einbildung mehr als ihren Heerden angethan wird, indem ſie immer die ganze Weide nach dem alten Schlendrian überziehen. Man muß ſich aber daran nicht kehren. Denn die übelverſtandene Schäferwirthſchaft iſt Schuld daran, daß auf der ganzen Weide kein rechtes Gras wachſen kann, indem es theils beym Hervorſtehen aus der Erde gleich von dem Schafen abgebiſſen, oder welches eben ſo übel iſt, von den ſo ſcharfen Füſſen derſelben angeknickt, und krank gemachet wird. Ich bedaure immer die Dorfſchaften, wo große Schäfereyen die ganze Weide nach Gutdünken der Schäfer überziehen, und ſchließe ſo gleich, ehe ich eine Weidekuh oder ein Weidepferd deſſelbigen Orts geſehen habe: daß hier verbuttete oder verhungerte

hungerte Pferde und Hornvieh werden ſeyn müſſen. Man muß alſo einer guten Hornvieh- oder Pferdezucht völlig entſagen, wo es mit den Schäfereyen zum Nachtheil jenes Viehes ſo ſchlecht hergeht. Will man aber allen drey Thierarten an einem Orte zugleich aufhelfen, ſo muß man ſchlechterdings die nur beſchriebene Weideordnung ſich gefallen laſſen.

Iſt aber vorhin geſaget worden, daß das gegebene Schema einer Weideordnung, mancher Veränderung, oder einer andern Einrichtung, fähig ſey, ſo wird ſolches beſonders in Anſehung des Hornviehes, welches in drey beſondere Heerden, nämlich in Kälber- Kuh- und Ochſenheerden zu vertheilen iſt, nöthig ſeyn. Hier käme es nun darauf an, mehrere Schläge nicht nur anzuſetzen, ſondern auch gegen eine jede beſondere Heerde alle Schläge ſo zu proportioniren, daß jeder Heerde weder zu viel noch zu wenig zugetheilet werde. Man muß hierbey die Anzahl der Thiere ſowohl, als auch die localiſche Beſchaffenheit und mehr- oder mindere Güte des Bodens mit in Anſchlag bringen, und worüber noch mancherley Ideale mitgetheilet werden könnten, wenn man nicht an dieſem Orte zu viel Weitläuftigkeit damit verurſachen würde.

k) Ein andrer Hauptfehler der Viehweiden iſt an unzählichen Orten dieſer, daß ſolche theils zu viele, theils untaugliche, theils zu wenig nährende, Pflanzen und Gräſereyen enthalten, dergeſtalt, daß man annehmen kann, eine Weide werde wenigſtens um die Hälfte verbeſſert, wenn ſie mit den beſten Gräſereyen begattet wird.

Es finden ſich zwar hin und wieder einige, welche die Weideplätze mit Klee allein beſäen; aber

ich rathe eben nicht dazu, theils weil die Klee-pflanze nicht lange dauret, theils weil ſie von dem Weidevieh zu ſehr zertreten und am Nachwachſen verhindert wird, zumal wenn trockene Witterung eben beym Weiden einfällt.

Will man ja den Klee nicht zurückſetzen, ſo iſt es am beſten, ihn mit Grasſaamen zu vermiſchen, und es verſteht ſich von ſelbſt; daß ein ſo beſäeter Fleck im erſten Jahre nicht behüthet, ſondern Klee und Gras abgeſchnitten, und zu Heu gemachet werde. Der Boden iſt nach dem Pflügen noch zu loſe im erſten Jahre, und es würde das weidende Vieh Pflanzen und Gras zum Theil mit den Wurzeln herausreißen, oder die mehrere Beſtaudung verhindern. In einem von Natur nicht feſtem Boden würde man wohl gar an die zwey Jahre mit dem Abweiden des Klees und des damit vermengten Graſes anſtehen müſſen.

Man thut überall am ſicherſten, wenn man auf die beſten Grasarten ſeiner Gegend Acht hat, und damit ſeine Weideplätze begattet, und zwar ſo, daß man entweder den Saamen von der beſten Grasart ſammle, und allein einſäe, oder zwey- bis dreyerley Arten von verſchiedenen guten Grasarten vermenge, und ſie ſo ausſäe. Ich kann mich hierüber nicht weitläuftiger herauslaſſen, indem es in den Wieſenbau mit einſchlägt, und wovon ich einſt mit den Hausvätern vielleicht in einem beſondern Werke reden werde. Doch werde ich einiger unſrer Cultur höchſt werthen Gräſereyen unten bey der Winterfütterung mit mehrern gedenken; um beydes Hausväter und Hausmütter auf die, dem Klee bisher zur Ungebühr nachgeſetzten und ganz verſäumten, Gräſereyen aufmerkſamer zu machen. Ich werde aber daſelbſt

einer Grasart beſonders gedenken, mit welcher auch hohe und magere Weiden beſäet und verbeſſert werden können.

Wie endlich die naſſen und zu niedrigen Weiden nicht eher einer Begattung mit beſſern Kräutern und Gräſereyen fähig ſeyn können, als nachdem ſie mittelſt Abzugsgräben von der überflüſſigen Näſſe befreyet worden, ſolches darf wohl kaum geſaget werden. Inzwiſchen hat man doch bisher ein vortrefliches Gewächs faſt durchgängig verkannt, welches auch auf ſolchen Plätzen angebauet werden kann, die nicht beſtändig unter Waſſer ſtehen. Dergleichen Plätze ſind um die Ränder der Ströme, Seen, Teiche, Gräben u. ſ. f., und es wird der Unterricht hievon unten gleichfalls vorkommen. Und da ſüßes Gras den ſauren überhaupt vorzuziehen iſt, ſo erlangt man jenes nicht eher, als bis naſſe Plätze mit Kanälen durchſchnitten, und in trockene verwandelt werden, wie ſolches bereits oben berühret worden.

4) Die Stallfütterung.

Wo man Urſach hat, die Stallfütterung der Kühe mit mehrern Vortheilen dem Weiden derſelben vorzuziehen, da muß man bedacht ſeyn, genugſames grünes Futter den Sommer hindurch zu haben, da eine wohlgenährte Kuh mehr Milch, als zwey bis drey knapp gefütterte geben kann. Und wenn es bey der Stallfütterung auf die Gewinnung eines mehrern Düngers hauptſächlich abgeſehen ſeyn ſoll, ſo hat es gleichfalls ſeine Richtigkeit, daß eine zur Genüge geſättigte Kuh mehr Dünger geben kann, als zwey bis drey kärglich unterhaltene Kühe.

Man

Man hat aber bey der Stallfütterung nicht nur auf die Menge des grünen Futters, ſondern auch hauptſächlich auf die Güte deſſelben zu ſehen, und nach Gelegenheit des Orts ſolche Plätze zur Gewinnung des grünen Futters zu wählen, die es in Anſehung ihrer Lage und guten Beſchaffenheit auch einbringen, daß ſie zu Futterkräutern und Gräſern genutzet werden.

Sind die zur Gewinnung des Stallfutters ausgeſonderte Plätze zu weit vom Hauſe entlegen, ſo vermindern ſie gar ſehr die Vortheile der Stallfütterung, beſonders bey ſolchen Wirthſchaften, wo nur wenige Kühe gehalten werden, und das grüne Futter von Mägden auf dem Rücken zugetragen werden ſoll. Eher iſt es rathſam, entfernte Futterplätze zu haben, wenn man bey einer mehrern Anzahl von Kühen einen Wagen unterhalten, und das abgeſchnittene Futter anfahren kann, als welches bereits oben berühret worden. Und da das grüne Futter in Anſehung ſeiner inneren Güte gar ſehr von einander abgeht, ſo iſt nichts rathſamer, als die allerbeſten Futterkräuter und Gräſer den Kühen zu geben, welche nicht nur zur Milch gut anſchlagen, ſondern auch von den Kühen recht gern gefreſſen werden.

5) Unter allen Futterkräutern hat der Klee bisher bey der Stallfütterung den Preis behalten.

Ob man ſchon verſchiedene grüne Gewächſe eigends anbauen kann, welche den Kühen ungemein gedeihlich ſind, ſo hat man doch bisher faſt überall dem Klee den Vorzug eingeräumet. Man findet, daß Wicken, Erbſen, Rübſen und Raps, ingleichen grün abgeſchnittener junger Haber, Gerſte und Roggen von den Kühen ſehr gern gefreſſen werden, und bey der

Stallfütterung überaus wohl anſchlagen. Es können auch erwähnte Gewächſe nach der Lage und Beſchaffenheit mancher Oerter, z. E. in krautartigen Aeckern, wo der im erſten Jahre hervorwachſende Klee alsbald mit ſchnellerwachſenden Unkräutern vermiſchet und vermindert wird, wohl nützlicher als der Klee ſeyn. Man zieht aber außer ſolchen und andern Umſtänden den Klee deßhalb vor, weil er wie die vorgedachten keine jährige Pflanze iſt, deſſen Ausſäeung alle Jahre wiederholet werden müßte. Er dauret einige Jahre, weßhalb ſeine Cultur ſich vornehmlich anpreiſt.

Anmerkungen.

a) In unſern Tagen hat ſich unter den Kleearten die **Luzerne, Schneckenklee, ewiger Klee, burgundiſches Heu,** (Medicago ſativa) ſehr bekannt gemachet. Der Boden dazu muß nicht mager, ſondern fett, auch nicht zu Quecken geneigt, oder davon eingenommen ſeyn. Er kann nach Beſchaffenheit des Bodens drey bis viermal abgeſchnitten werden. Auf recht gutem Boden findet wohl gar eine fünfte Aerndte ſtatt.

b) **Esparzette, Heiligheu, Hahnenkopf, Hahnenkamm,** (Hedyſarum, onobrychis) Sainfoin. Dieſe Kleeart iſt nicht ſo eckel als die vorhergehende, da ſie in den meiſten Böden, beſonders aber auf Anhöhen, und in rothen thonigten Feldern fortkömmt. Auf niedrigen krautartigen Plätzen taugt er nicht.

c) **Der rothe Wieſenklee, Spaniſcher, Holländiſcher, Türkiſcher Klee,** Klever. (Trifolium pratenſe.) Dieſe Kleeart hat unter uns die beyden vorhergehenden meiſtens ganz verdränget, ſo daß man ſelbige wenig mehr ſieht. Er thut es in Anſehung der innern Güte den übrigen Klee-

arten wo nicht zuvor, doch vollkommen gleich; und bey angeſtellten Verſuchen hat man gefunden, daß er von dem Hornviehe doch am liebſten gefreſſen wird.

d) Es ſind noch mehrere Kleearten, welche angebauet werden können. So verdiente unter andern in friſchem niedrigen Boden der Steinklee (Trifol. melilothus officinarum) den Vorzug; weil er am längſten daſelbſt dauret, und ſich von andern Gräſern und Kräutern weniger verdrängen läßt. Aber er hat den Hauptfehler, daß er der Milch und der Butter unter allen Kleearten den übelſten Geſchmack und Geruch mittheilet. Wo aber güſtes Vieh im Stalle zu unterhalten wäre, da würde er mit größtem Nutzen zu gebrauchen ſeyn.

6) Die Art und Weiſe den Klee zu füttern.

Es wird hier nun vorausgeſetzet, daß man mit dem Klee den ganzen Sommer hindurch ſein Auskommen haben könne, indem die daran gewöhnten Kühe andre dazwiſchen vorgegebene grüne Gewächſe, z. E. gemeines Gras von den Wieſen, weniger gern freſſen, und daher auch bey der geringern innern Güte des dazwiſchen kommenden andern grünen Futters mit Milchgeben nachlaſſen würden. Hier iſt nun nur die Frage, wie man im Stalle mit der Kleefütterung verfahren müſſe?

Man findet in dem Stuttgardtiſchen Landwirthſchaftskalender auf das Jahr 1779 hierüber die Erfahrungen eines Schweizers. Sie ſind ſehr inſtructiv, weßhalb ich ſie hier überſchreiben will.

Wer dem Viehe oft, in kleine Portionen abgetheilet, und aufs genaueſte alle Tage zu einerley Zeit

das Futter giebt, hat den wirkſamſten Handgriff zur ſchleunigen und glücklichen Viehmaſtung. 100 Pf. grüner Klee, abgeſchnitten zur Zeit, da die Blume kömmt, und vollkommen gedörrt, geht bis auf 20 Pf. ein. Eine mittelmäßige Kuh frißt im Frühling, Sommer und Herbſt, bey der Stallfütterung in 24 Stunden 150 Pf. grünen Klee, in den Wintermonathen aber 25 Pf. dürren Klee, welches das Heu von 125 Pf. grünem iſt. Es ſcheint alſo $\frac{1}{6}$ mehr an grünem Futter im Sommer verzehrt zu werden; allein in den langen Sommertagen frißt alles Hornvieh wegen der ſtärkern Ausdünſtung wenigſtens $\frac{1}{5}$ mehr als im Winter; daher wird der ſcheinbare Schaden der grünen Fütterung nicht nur erſetzet, ſondern es iſt gar $\frac{1}{30}$ zum Vortheil anzurechnen.

Bey der grünen Stallfütterung hat man keine Gefahr, bey üblem Wetter verdorbenes Futter auf den langen Winter einzuſammeln; der Sommermiſt iſt kräftiger als der Wintermiſt, er kann ſchon im Herbſte; alſo 6 Monathe eher genutzet werden, als wenn eben das grüne Futter wäre zu Heu gemachet worden; das Maſtvieh wird davon eher fett, die Kühe milchreicher, das güſte oder gelte Vieh nimmt augenſcheinlich beſſer zu: nur muß man wegen der purgirenden Kraft des Graſes, dem Zugvieh $\frac{1}{3}$ Heu, oder wenn dieſes mangelt, $\frac{1}{3}$ weich Stroh unter das grüne Futter miſchen.

Man füttere das Vieh Morgens, Mittags, Abends; theile das Futter in gewiſſe Portionen ab, als Morgens und Abends in 4 – 5, Mittags aber, da es weniger bekömmt, in 2 und laſſe das Vieh nach jeder genommenen Portion eine Viertelſtunde an der Raufe ſtehen.

Nie mähe man das natürliche Gras zum grünen Futter allzujung oder zu unreif ab, ſondern erſt, wenn die frühern Grasarten anfangen ihre Blumen zu verlieren,

lieren, die künſtlichen aber, wenn ſich die Blumenköpfe angeſetzet haben.

Man graſe nie ein im Regen, oder wenn das Gras noch ſehr naß iſt, und füttere lieber dürres Futter in dieſer Zeit. Dieſe Regel iſt deſto nöthiger, je fetter das Gras iſt. Hat man für Milchkühe kein recht gutes Heu, ſo kann man Schmelen (gramina avenacea) im Regen einſammlen, mit der Heugabel wohl ſchüteln, und dem Vieh, ob ſchon etwas feucht, vorlegen.

Auch bey ſtarkem Morgenthau erwarte man, bis Wind und Sonne das Gras zum Theil abgetrocknet. Am Abend 1–2 Stunden vor Sonnenuntergang, iſt die beſte Zeit des Graſens, (des Grasabſchneidens) nie aber in großer Mittagshitze, da die Pflanzen welk und dem Viehe unangenehm ſind.

Am Morgen graſe man für den Mittag und Abend, Abends aber für den folgenden Morgen. Sobald das Gras abgemähet iſt, lade man es auf Wagen, und breite es auf der Tenne (dem Scheuneflure) ſo dünne als möglich aus. Fettes Gras, das auch nur wenig Stunden dicht auf einander liegt, kömmt in wirkliche Gährung, und iſt dem Viehe eben ſo unſchmackhaft als ſchädlich. Oft wird das Vieh bey der grünen Fütterung aufgeblähet, wowider in Zeiten Mittel zu gebrauchen ſind. —

Anmerkungen.

a) Man kann aus dieſem Verfahren eines Schweizeriſchen Wirthes hauptſächlich lernen, daß zum Wohl des Viehes nicht Ueberfluß an und für ſich, ſondern Ordnung im Futter eigentlich dienlich ſey. Auf einmal Krippen und Raufen zu füllen, damit das Thier einen ganzen oder halben Tag davon genug haben könne, iſt Faulheit und Unverſtand zugleich.

b) Die Kleefütterung bey uns geſchieht entweder ſo, daß den Kühen der bloße Klee, wie er aus dem Felde kömmt in die Raufen geſtecket oder zerſchnitten und mit Hechſel vermengt in die Krippen gegeben werde. Das erſte Verfahren machet weniger Mühe, nur muß den Kühen deſto öfter und in geringen Portionen nach Art des Schweizers gegeben werden. Das andre Verfahren erfodert mehr Mühe oder mehr Menſchen. Es iſt aber doch vorzuziehen, wo man vornehmlich vieles Vieh füttern, und zugleich der Gefahr des Aufblähens vom Klee zuvorkommen will. So iſt auch dieſe Verfahrungsart das Purgiren der Thiere abzuwenden weit ſicherer, wenn es an gutem Heue fehlet, um ſolches dem Viehe beſonders in die Raufen zu ſtecken. Es iſt aber gar nicht aus Mangel des Heues, wie von dem Schweizer angerathen wird, vortheilhaft, langes unzerſchnittenes Stroh mit dem unzerſchnittenen Klee zu vermengen. Die Kühe ſondern ſicherlich den Klee aus, und laſſen das Stroh liegen; es wäre denn, daß man überaus ſorgfältig und mühſam hin und wieder einzelne Strohhälmer einmiſchen wollte.

c) Die Art geſchnittenen Klee mit Hechſel zu vermiſchen wird vornehmlich von dem Verfaſſer der Berliner Beyträge zur Landwirthſchaftswiſſenſchaft nicht nur angerühmet, ſondern ſelbige iſt auch längſt von ihm ſelber ausgeübet worden. In der **Einleitung zu einer vernünftigen Sparſamkeit in allen Theilen der Landwirthſchaft** S. 346. wird folgendes geleſen. Ich habe ſelber in einen von meinen Wirthſchaften, die ich auf dem Lande getrieben, einen Stall von dergleichen Kleekühen gehabt, und dabey im Füttern folgende Ordnung beobachten laſſen; welche ich,

weil

weil ſie mir einen ſehr merklichen Nutzen gebracht, einem jeden zur Nachahmung anpreiſen kann.

Des Morgens, ſo bald es Tag ward, bekamen die Kühe hinter einander drey mäßige Futter von dem gegen Hechſel geſchnittenen Klee. Hierauf bleiben ſie bis 8 Uhr, ohne daß ihnen weiter etwas gegeben ward, ſtehen. Gegen 8 Uhr ließ ich ſie zur Tränke treiben, und inzwiſchen von den Mägden theils friſches Stroh unterſtreuen, theils aber auch die Krippe mit Strohwiſchen ſäubern und rein machen. So bald dieſes geſchehen war, wurden die Kühe wieder eingebunden, und ſie bekamen abermal drey Futter, wie des Morgens, womit ſie ſich bis gegen 11 Uhr begnügen mußten. Um 11 Uhr wurden ſie aufs neue zur Tränke getrieben, und inzwiſchen die Krippen wieder gereiniget. Nachdem dieſes verrichtet, und ſie wieder eingebunden waren, ſchritte man zum Melken, da ihnen denn währender Zeit die Raufen mit purem ungeſchnittenen Klee vollgeſtecket wurden. Hierauf blieben ſie bis 1 Uhr ſtehen, alsdenn man ihnen aufs neue 3 mäßige Futter von dem geſchnittenen und mit Hechſel untermengten Klee gab. Gegen 4 Uhr wurden ſie wiederum getränket, und die Mägde wiſchten inzwiſchen die Krippen aus. Wenn die Kühe von der Tränke zurück kamen, erhielten ſie ihre letzte drey Futter. Gegen 8 Uhr wurden ſie abermal, um zur Tränke getrieben zu werden, ausgebunden; da denn die Mägde ſo wie frühe um 8 Uhr geſchehen war, friſches Stroh unterſtreueten, und zugleich die Krippen ſaubern mußten. Nachdem dieſes geſchehen, wurde das Melken vorgenommen, und ihnen darauf noch zur guten Nacht, nicht allein die Krippen mit dem gewöhnlichen Futter, ſon-

dern auch die Raufen mit purem Klee angefüllet. Ich glaube, daß dieſe von mir beobachtete Methode denjenigen, die Ordnung lieben, ſchon an und für ſich ſelber nicht mißfallen wird. Und ich muß noch hinzuſetzen, daß ein dergleichen Regelmäßiges Verfahren bey der Stallfütterung, wenn ſie dem Viehe gedeihen ſoll, ſchlechterdings nothwendig iſt.

Warum ich aber immer drey mäßige Futter geben laſſe, ſolches hat darin ſeinen Grund, daß es ſo wohl wegen der Verdauung, als auch um den erforderlichen Appetit dieſer Thiere, ohne welchem ihnen keine Nahrung recht gedeihen kann, zu erwecken, nöthig iſt. Das Hornvieh kann nicht beſtändig freſſen, es muß wiederkäuen, und braucht daher eine gewiſſe Zeit, die in dem erſten Magen erweichte Nahrung wieder herauf zu holen, und ſie, ehe ſie in den andern Magen kömmt, durch nochmaliges Käuen zum Verdauen deſto geſchickter zu machen.

Als etwas ſeltſames wird man es vielleicht anſehen, daß ich die Kühe täglich viermal zur Tränke treiben laſſen, da ſolches ſonſt, dem gewöhnlichen Schlendrian nach, nur zweymal des Tages geſchieht. Allein ich glaube, daß ſolches niemals zu viel geſchehen könne; indem es unmöglich iſt, daß dem Viehe die genoſſenen trockenen Speiſen, wenn ſie nicht mit genugſamen Feuchtigkeiten verſetzet, und dadurch zur Verdauung deſto geſchickter gemachet worden, gedeihen können. Ja ich bin mit allen nachdenkenden vernünftigen Wirthen überzeuget, daß es eine der Haupturſachen der zu unſern Zeiten ſo heftig wüthenden Viehſeuchen iſt, daß man das Vieh nicht gnugſam und theils nicht mit guten und reinen, ſondern ſtinken-

ſtinkenden und unfläthigen Waſſer tränket. Bey den Kühen, welche den ganzen Sommer über mit Klee gefüttert werden, iſt das öftere Tränken um ſo nöthiger, als der Klee an und für ſich ſelbſt ein ſehr hitziges Futter iſt, welches durch die gehörige Menge von Feuchtigkeiten gemäßiget werden muß. Und wenn dieſes auch nicht wäre, ſo hat doch das öftere Ausbinden des beſtändig auf dem Stalle ſtehenden Viehes wenigſtens dieſen doppelten Nutzen, daß es nicht allein mehr friſche Luft ſchöpfen, ſondern auch deſto reinlicher gehalten werden kann. —

d) Wenn den Kühen geſchnittener Klee mit Hechſel vermengt gefüttert wird, ſo muß nach vorhergehender Anweiſung die Krippe ſo oft gereiniget werden, als das Vieh ausgebunden wird. Es iſt ſchon oben geſaget worden, daß, und warum? man den Weidekühen das im Sommer in die Raufe geſteckte, und von ihnen übriggelaſſene, Stroh wegnehmen, und ſolches nicht darinn laſſen, oder mit neuem Strohe vermiſchen ſolle. Gleiche Urſachen erfordern, daß die Krippen fleißig ausgeräumet, und dem Viehe aller Eckel benommen werden müſſe; damit alles eingeſchüttete Futter von ſelbigen zu aller Zeit recht reine ausgefreſſen werden könne. Je reinlicher überhaupt die Kühe gehalten werden, deſto beſſer werden ſie bey der Stallfütterung gedeihen: welches denn auch von den fleißigſten Einſtreuen ebenfalls, wie auch oben ſchon erinnert worden, mit zu verſtehen iſt. Unreine Krippen und kein trockenes Lager würden eine ſonſt im übrigen gute Methode beym Füttern ſehr zurückbringen.

e) Es iſt ein ſehr heilſamer Rath, im Regen nicht Klee zu ſchneiden, und lieber natürliches, oder ge-

meines Gras den Kühen ſodann zu geben. Man kann dergleichen Gras mit der Heugabel gar leicht ſo durchſchütteln, daß die meiſte Näſſe davon kömmt. Klee iſt wegen ſeiner breiten Blätter nicht ſo von der Regennäſſe zu befreyen, und er erhitzet ſich im naſſen Zuſtande ungemein geſchwinde, wenn er auch noch ſo dünne auf der Tenne ausgebreitet wird. So iſt es überhaupt auch ein vortrefflicher Rath beſage der oben beygebrachten Erfahrungen des Schweitzers, ſo viel möglich die darinn angegebene Tageszeiten zum Abſchneiden des Klees zu beobachten.

f) Wider das Auflaufen des Viehes, oder den Blähen vom Klee, hält man für gut, wenn man von einer geſunden Kuh 1½ Maas Milch nimmt, und ſie ſo warm, wie ſie von der Kuh kömmt, dem kranken Thiere eingießt, welches Mittel ſelten fehlſchlägt. Man kann, wenn die Cur nicht anſchlagen wollte, das kranke Thier auf dem Hofe auch noch ſtark herumtreiben, und es, wo möglich, in Schweiß bringen; hierauf aber das Thier 8 bis 9 Stunden ungefüttert ſtehen laſſen: hernach aber ſelbigem ein paarmal Heu, ſtatt des grünen Futters, vorlegen. Eben ſo hält man auch dieſes für ein gutes Mittel, wenn man Schmalz, in der Größe eines Eyes, von einem Borgſchweine (geſchnittenem Schweine) mit ungefähr ¼ Maas Brandtwein dem kranken Thiere einſchüttet.

g) Es ſind auſſer dem Klee noch andre Pflanzen, als brauner und weißer Kohl, Beete- oder Rangerüben u. ſ. f., welche in Feldern und Gärten erbauet werden, und wovon man die Blätter auch im Sommer zur Stallfütterung, wo nicht ganz allein, doch als Beyfutter neben dem Klee oder

Gräſe-

Gräſereyen gebraucht. Es ſoll ihrer bey der Winterfütterung unten mit mehrern gedacht werden.

7) Verhältnißmäßige Anzahl der Kühe, zu dem Inhalt der, zur Sommerſtallfütterung beſtimmten, ſo genannten Kleekoppeln.

In hieſigen Gegenden werden die mit Klee beſäeten Plätze gemeiniglich Koppeln genannt, und man muß es wiſſen, wie viel Koppeln man anlegen, oder wie viel Inhalt nach Morgen- oder Ackermaaße jede Koppel haben müſſe: damit man ſein völliges Auskommen mit dem grünen Futter bekommen könne.

Es läßt ſich kein allgemeines überall paſſendes Maas angeben, weil das Vieh an und für ſich ſelbſt einen ſo großen Unterſchied ausmachet. Eine großartige Milchkuh kann wohl noch einmal ſo viel Futter, als eine kleinartige, nöthig haben. Und zwiſchen der Kuh von der größten und kleinſten Art kann auch die von der mittlern Art zwiſchen inne ſtehen. Aus dieſem Grunde iſt es nun hauptſächlich, daß die tägliche Conſumtion ſo wohl, als auch der Ertrag von gewiſſen Feldmaaßen, in öffentlichen Schriften ſo verſchiedentlich angegeben wird. Um Weitläuftigkeit zu vermeiden, will ich nur das für Schleſien und der Schweitz angegebene Maas anführen.

In der Einleitung zu einer vernünftigen Sparſamkeit in allen Theilen der Landwirthſchaft von einem Schleſiſchen Landwirthe wird hierüber ſo geſprochen: Ich glaube eher zu viel, als zu wenig zu thun, wenn ich auf 5 Kühe einen Kleefleck, auf welchem 2 Brandenburgiſche, oder 1½ Schleſiſche Scheffel Gerſte ausgeſäet

geſäet werden können, rechne. Ich bin überzeuget, daß ſolches mehr iſt, als verbrauchet werden kann.

Wenn denn ſolchergeſtalt zu 30 Kühen ein Fleck von 9 Scheffeln Gerſtenausſaat erfordert wird, ſo wird ferner zu bemerken ſeyn, auf was Art dieſe Flecke eingetheilet werden müſſen, damit ſie dem Ackerbaue und den übrigen Theilen der Wirthſchaft ſo wenig als möglich zur Laſt fallen mögen. Die beſte Ordnung, die man hiebey beobachten kann, beſteht ſonder Zweifel darinn, daß man die Hälfte dieſes Klees in beſtändigen blos zu dieſem Gebrauche gewidmeten Kuppeln, die andre Hälfte aber in dem ordentlichen Felde, unter der Gerſte, zu erzeugen ſuchen müſſe.

Was die beſtändigen Kleekoppeln anbetrift, ſo müſſen ſelbige in drey Theile abgetheilet werden, wovon zwey im Gebrauche ſind, die dritte aber aufs neue zubereitet und geſäet wird. Denn es iſt bekannt, daß der Klee, wenn man ihn beſtändig gut, und nicht halb mit gemeinem Graſe untermenget haben will, nicht über drey Jahre dauert. Eine jede von ſolchen Koppeln müßte, wenn man die Hälfte des nöthigen Klees darinn erbauen will, zu 2¼ Scheffeln Gerſtenausſaat in ſich halten, daß alſo, indem jederzeit eine von drey Koppeln aufs neue zubereitet wird, das erſte Jahr aber der Klee wenig oder gar nicht zu nutzen iſt, zwey davon juſt die Hälfte mit 4½ Scheffel ausmachen, die drey Koppeln zuſammen genommen aber 6¾ Scheffel betragen.

Die andre Hälfte kann gar füglich in dem ordentlichen Gerſtenfelde erzeuget werden. Man ſieht ſich jährlich in demſelben einen Fleck von der beſtimmten Gerſte aus, wovon man überzeuget iſt, daß er guten Klee bringen werde, und ſäet alsdenn im Frühjahre den Kleeſaamen mit unter die Gerſte. Man läßt demnach dieſe ordentlich reif werden, und umzäunet nur,

nach

nach vollbrachter Aerndte, den darunter aufgegangenen Klee, damit er nicht von dem weidenden Viehe Schaden leide. Das erſte Jahr iſt er zwar, wie aller Klee überhaupt, ſelten zu nutzen. Da aber an den Orten, wo man ſeinen Ackerbau in richtige drey Felder eingetheilet hat, das Gerſtenfeld das folgende Jahr brache liegt, ſo kann dieſer Klee alsdenn noch wenigſtens zweymal geſchnitten, und der Acker, worauf er geſtanden hat, dennoch wieder im Herbſt mit Korn beſäet werden. Fährt man nun hiemit alle Jahre fort, ſo hat man beſtändig einen friſchen Kleefleck, ohne in der Feldausſaat das geringſte am Acker zu verlieren. —

Nach den in der Schweitz gemachten Beobachtungen liefert 1 Morgen Wieſe jährlich 15 Centner gutes Futter im Durchſchnitt an Heu und Grummet. Dieſes iſt der mittlere Ertrag; 20 Centner ſind ſchon ſeltener; 30 Centner iſt das höchſte. 20 Centner erhalten eine Milchkuh, mittlerer Größe an die 80 Wintertage. 1 Morgen mit dem rothen Klee beſäet, giebt in 2 Jahren 80 Centner dürres Futter. 100 ℔ dergleichen Klee, der nicht allzu gut iſt, ſchwindet im Dörren auf 20—21 ℔. Das gemeine Wieſengras, das aus $\frac{1}{10}$ Schmielen, (Aira Linn. Quecken- oder Schmelengras,) $\frac{1}{8}$ gemeinen Klee, und das übrige aus allerhand guten Pflanzen beſteht, dörret von 100 bis auf 25—26 ℔, und anders Wieſengras, das hauptſächlich aus Schmelen und andern guten Grasarten beſteht, nur auf 30 ℔ ein. Eine Milchkuh frißt ſich in 24 Stunden an 150 ℔ grünen dergleichen Klee ſo ſatt, als an 150 ℔ gemeinen Graſes; ja, wenn ſolches etwas hart und im Schatten gewachſen, ſind wohl 180 ℔ nöthig. Sie frißt alſo an gemeinem Graſe den Werth von wenigſtens 38 ℔ Heu, an dieſem Klee aber von höchſtens 32 ℔.

Ein Landwirth hatte einen ganz auſſerordentlich geilen und ſtarken Klee, deſſen Ertrag beynahe dreyfach war. Er wurde nur auf 30 ℔ eingedörret, und hatte daher bey der grünen Stallfütterung über die Hälfte Verluſt gegen den dürren.

Iſt der Acker gut, und das Getraide, unter das er geſäet wird, nicht zu dicht; ſo wird der Klee bey der Aerndte 15 – 18 Zoll hoch ſeyn. Dies zuſammen abgeſchnitten, giebt mit dem kurzen Stroh ein nahrhaftes Futter für das Zugvieh. Wird der wieder aufgeſchoſſene Klee, ſo giebt 1 Morgen grünes Futter 50 Centner. Das folgende Jahr, nachdem das Kleeſtück fortgeeget worden, giebt es in 3 Schnitten wenigſtens 240 Centner, im dritten Jahre in zwey Schnitten 110 Centner, zuſammen alſo 400 Centner grün Futter. Will man einen Theil davon zu Heu machen, nämlich die 2 erſte Schnitte des zweyten, und die 2 erſte Schnitte des dritten Jahres, ſo machen dieſe 4 zu Heu gemachten Schnitte zuſammen richtig 60 Centner Heu. —

Anmerkungen.

a) Kann man aus der Vergleichung der Schleſiſchen und Schweizerſchen Berechnung des Kleeertrags von Plätzen gewiſſer Größe nun ſehen, daß ſich die Bedürfniß des Futters nach der verſchiedenen Größe des Viehes richten müſſe, ſo muß man bey ſich ſelbſt das Maas ausfinden, wenn man das Genaueſte ſeines Orts wiſſen will.

b) Nächſt der verſchiedenen Größe des Viehes muß man noch auf die Güte des Bodens ſeine Rückſicht nehmen. Wenn ich ſchon weis, daß in meiner Nachbarſchaft 1 Morgen, oder 1 Acker, auf ſo und ſo viel Kühe hinreichend ſeyn könne, ſo kann ſolches bey mir noch nicht das allergenaueſte

Maas

Maas ſeyn, wenn ich bey der zwar gleichen Beſchaffenheit meiner Kühe doch nicht weis, ob meine Kleekoppeln nicht einen gleich guten Boden mit dem in der Nachbarſchaft haben. Geſetzt aber auch, daß mein Boden wohl eben ſo gut, wo nicht beſſer, als in der Nachbarſchaft iſt, ſo fragt ſich auch, ob ich auch meinen ſonſt von Natur gleich guten Boden in gleich guter Beſſerung, oder guter Vorbereitung durch Dünger und übriger Cultur, gehalten habe.

c) Läßt ſich nun kein, für alle Oerter und Gegenden allergenaueſtes Maas der Kleekoppeln zu einer gegebenen Anzahl von Kühen annehmen, ſo iſt es doch wohl, in der Sache lieber zu viel, als zu wenig zu thun. Hiemit wird nun aber nicht gemeynet, daß man einen Ueberfluß von Futterkräutern haben, und mit ſolchen verſchwenderiſch umgehen ſolle. Nein! man ſoll, da man nicht das Genaueſte der jährlichen Kleebedürfniſſe beſtimmen kann, lieber mehr als zu wenig Klee haben; damit bey der beſten Futterordnung das Vieh aufs beſte gepfleget, oder reichlich gefüttert, folglich auch recht genützet werde. Was ſich aber von Uebervorrathe an Klee findet, ſolchen ſoll man zu Heu machen, um den gedörreten Klee zur Winterfütterung zu verwenden. Nicht der Ueberfluß, ſondern eine gute Futterordnung, iſt dem Viehe recht gedeihlich. Und um eine gute Futterordnung wohl zu unterhalten, muß man mit genugſamen Futter verſehen ſeyn.

d) Wenn man bey der Stallfütterung frägt, ob es beſſer ſey, die Kühe im Stalle zu tränken, oder ſelbige auszubinden, und ſie auf dem Hofe beym Tränketroge täglich zu gewiſſen Zeiten ſaufen zu laſſen, ſo iſt wohl das letztere am rathſamſten.

Es dienet zu mehrerer Geſundheit der Thiere, daß ſie täglich nicht nur an die freye Luft kommen, ſondern auch etwas Bewegung haben, woran es ihnen ſonſt bey dem Tränken im Stalle völlig fehlet. Und da hin und wieder einige behaupten, daß das Rindvieh von der Kleefütterung faul werde, ſo iſt es doch nur da beſonders geſchehen, wo das Vieh im Stalle getränket, und ſo wenig dieſerhalb an die freye Luft, als zur Bewegung in derſelben gelaſſen wird.

8) Ob die Kleefütterung das Vieh fäuliſch oder anbrüchig machen könne?

Es iſt eben zuvor geſaget worden, daß der grüne Klee bey einigen in Verdacht ſey, daß das Hornvieh davon ſich faul freſſen könnte. Der Verfaſſer der Berliner Beyträge zur Landwirthſchaftswiſſenſchaft will ſolches nur von den Ochſen behaupten. In dem dritten Bande, und deſſen fünften Stücke S. 344. läßt er ſich hierüber ſo heraus. Es muß mit dieſer Kleefütterung der Ochſen, wenn ſie den ganzen Sommer hindurch fortwähren ſoll, mit einer gewiſſen Behutſamkeit und Vorſicht verfahren werden.

Den Kühen ſchadet dieſes Futterkraut, nämlich der Klee, nicht, weil die vielen Fettigkeiten, die ſolches bey ſich führet, hauptſächlich zur Milch ſchlagen, und folglich keine ſo ſchädliche Wirkung in dem Blute haben können. Bey den Pferden nimmt man ebenfalls keine ſchädliche Folge davon wahr, welches wohl hauptſächlich ihrem hitzigen Magen, der alles weit beſſer verdauen kann, zuzuſchreiben iſt.

Nur in Anſehung der Ochſen lehret es die Erfahrung, daß ſolche, wenn ſie drey bis vier Jahr den ganzen

zen Sommer hindurch mit Klee gefüttert werden, davon anbrüchig, und zuletzt gar fäuliſch werden.

Um dieſes ſo viel möglich zu verhüthen, muß man genaue Acht darauf geben, daß die Ochſen mit dem Klee nicht eher, als bis er Blumen bekommen hat, gefüttert werden. Denn die erſten Säfte ſind es hauptſächlich, welche den vorerwähnten Schaden anrichten.

Demnächſt muß der Klee auch alsdenn, wenn er ſchon Blumen hat, dennoch den Ochſen nicht blos vorgeworfen, ſondern gegen etwas Stroh zu Hechſel geſchnitten werden. Sie freſſen dieſen Hechſel eben ſo gut, als den ihnen vorgeworfenen Klee ſelber. Das mit untergeſchnittene Stroh aber mäßiget durch ſeine bey ſich führende Salze die allzugroße Fettigkeit des Klees.

Ein Landwirth, der die Zugochſen des Sommers meiſtentheils mit Klee zu füttern genöthiget iſt, thut überhaupt wohl, wenn er ſeine Einrichtung dergeſtalt machet, daß er ſeine Ochſenheerden alle drey bis vier Jahre umwechſeln, und mit neuen verſehen kann. Alsdenn darf er ſich auch bey dieſen Thieren von der Kleefütterung keines Schadens beſorgen. Denn da dieſelben dadurch ungemein zunehmen und anſehnlich werden, ſo wird ihr Verkauf, wenn man nur dabey die vorhin bemerkte Zeit beobachtet, jederzeit mit Vortheil geſchehen können. —

Anmerkungen.

a) Daß bey nur erwähntem Wirthe die Kühe von der Kleefütterung nicht fäuliſch, oder anbrüchig, geworden, ſolches hat nun zwar wohl ſeinen Hauptgrund darinn, daß die Fettigkeit des Klees bey den Kühen zur Milch ſchlagen, und ihnen dieſerhalb unſchädlich werden kann. Da mir aber doch von glaubwürdigen Wirthen die Schädlichkeit des Klees bey den Kühen verſichert worden,

und zwar, wenn ſie ſolche im Stalle getränket, und nicht an die freye Luft haben kommen laſſen, ſo hat nur belobter Wirth die Geſundheit ſeiner Kühe hiernächſt wohl ferner noch der Einrichtung zuzuſchreiben, daß er ſie des Tages ſo oft ausbinden, und zur Tränke gehen läßt. Daß aber bey ihm die Ochſen nur allein von der Kleefütterung fäuliſch geworden, ſolches kömmt vermuthlich daher, daß ſie nicht ſo oft zum Saufen als die Kühe kommen können, und daran durch ihre Spannzeit entweder verhindert worden, oder da der Klee, nebſt dem Ziehen im Pfluge, ſehr hitzet, auf einmal zu viel haben ſaufen müſſen.

b) Wenn man in einen Viehſtall kömmt, in welchem die Thiere mit Klee gefüttert werden, ſo empfindet man eine dicke, ſtrenge, und gleichſam auch ganz geil auffallende Luft, welche ſowohl von der beſondern Ausdünſtung der Thiere, als auch den Excrementen derſelben bey der Kleefütterung herrühret. Das beſtändige Einathmen einer ſolchen mit ſehr verdächtigen Dünſten geſchwängerten Luft kann auf die innern Theile der beſtändig eingeſperrten Thiere eben nicht die beſte Wirkung haben. Dieſerhalb dienet es nicht nur zur Geſundheit des Viehes, daß ſelbiges öfters in die freye Luft komme, ſondern man muß auch einen Luftwechſel im Stalle, den wir oben, zur Verminderung der Wärme in den Kälberſtellen zur Sommerszeit, ſchon angerathen haben, ganz angelegentlich bey der Kleefütterung überdem noch beſorgen.

c) Wenn in einigen Haushaltungen vom Thau oder Regen naſſer Klee oft und lange gefüttert wird, ſo kann er ebenfalls das Faulwerden der Eingeweide der Thiere einleiten. Es iſt daher nach den

vorhin

vorhin beygebrachten Schweizeriſchen Beobachtungen allemal ſicherer, lieber in Regentagen, wenn man keine Gräſer hat, Heu zu füttern, welches von der beſten Art im Sommer immer zur Hand ſeyn muß, damit es von dem Viehe nicht verſchmähet werde.

D. Die Winterfütterung.

Die Winterfütterung der Kühe fängt in denjenigen Monathen an, in welchen theils die Weidekühe, theils die Stallkühe kein Gras oder grüne Futterkräuter im Freyen mehr haben können, da Reif und Froſt den Wachsthum derſelben nun hemmen; oder beydes Gras und Futterkräuter den Thieren weniger gedeihlich machen, welches dann ſchon in den Herbſtmonathen bald früher bald ſpäter geſchehen kann.

Zur Winterfütterung gehören nicht nur Heu und im Sommer getrocknete Futterkräuter und allerley Stroh, ſondern es werden auch manche grüne, und in ſolchem Zuſtande noch eine Zeit fortdaurende, Feld- und Gartengewächſe, nach jeden Orts Lage und Beſchaffenheit, dazu mit gebrauchet, von welchen allen ein kurzer Unterricht mitgetheilet werden ſoll.

Verſchiedene Klaſſen der Winterfütterung.

Man kann die Winterfütterung gar füglich in drey Klaſſen eintheilen. Die erſte iſt diejenige, da man gutes und reichliches Heu, und worunter die getrockneten Futterkräuter mit begriffen ſind, dergeſtalt hat, daß man vom Anfange bis zu Ende nichts anders als pures Heu füttern darf. Die zweyte Klaſſe iſt diejenige, in welcher ſich weniger Heu befindet, und bey welcher man Stroh zu Hülfe nehmen muß. In der drit-

ten Klaſſe der Winterfütterung hat man nach der Lage ſeines Orts noch weniger Heu, dergeſtalt, daß mancherley Arten von Stroh, etwa drey Theile; Heu und getrocknete Futterkräuter aber etwa den vierten Theil der Winterfütterung nur ausmachen können.

A. A. Erſte Klaſſe der Winterfütterung.

Wenn man in der erſten Klaſſe der Winterfütterung ſo reichliches Heufutter gewinnt, daß die Milchkühe beſtändig und reichlich mit Heu gefüttert werden können, ſo machet eine ſolche Fütterung zugleich die wenigſte Mühe; indem nichts weiter nöthig iſt, als nur eine gute Futterordnung zu halten: das heißt, den Kühen oft und wenig zu geben, indem, wie ſolches nicht oft genung geſaget werden kann, nicht der Ueberfluß, ſondern das, in guter Ordnung den Thieren zum öftern, in kleinen Portionen dargereichte Futter recht gedeihlich iſt.

1) Reichliches Heufutter von mehrſchürichten Wieſen.

Das Heu von mehrſchürichten, oder ſolchen Wieſen, welche mehr als einmal im Sommer gemähet oder geärndtet werden, haben gemeiniglich das beſte Heu, und es iſt zugleich mehrentheils ſüſſe oder zugleich in der beſten Kraft, da das Gras nicht zu alt auf dem Halme wird, indem man es zwey- bis dreymal im Jahre abſchneidet.

Man findet hin und wieder ſo kräftiges Heu dieſer Art, daß es in der Fütterung dem Haber, wo nicht vorzuziehen, doch gleich zu ſchätzen iſt. Von dieſer Art iſt z. E. das ſo genannte Elbheu im Churkreiſe u. ſ. f.

Es

Es findet ſich, daß, da ſonſt das feine Heu das beſte iſt, auf den ſo genannten Stromwieſen, oder ſolchen, die neben Strömen und Flüſſen liegen, das Heu eben nicht fein, ſondern lang und breitblätterigt, aber doch recht kräftig, iſt.

Außer den Stromwieſen giebt es andre Gegenden, wo auf mehrſchürichten Wieſen das feine Heu mit Klee und andern guten Kräutern vermenget, und dieſerhalb ungemein nährend iſt.

Auf allen mehrſchürichten Wieſen aber muß man noch einen Unterſchied unter dem erſten und dem folgenden Heue machen, da man das Heu von der zweyten oder dritten Aerndte im Jahre Grummet zu nennen pfleget. Der Grummet, oder das Nachheu, iſt von geringerer Kraft als das Heu vom erſten Schnitte. Dieſerhalb muß man den Milchkühen, wenn es uns hauptſächlich um die Milch zu thun iſt, nicht den Grummet, ſondern das Heu verfüttern.

Bey allem reichlichen Heufutter muß dahin geſehen werden, daß nicht der alljährige Gewinnſt darauf gehe, ſondern ein Uebervorrath immer auf das künftige Jahr geſparet werde. Denn bey Stromwieſen können Ueberſchwemmungen entweder einen gänzlichen Heumangel, oder doch wenigſtens ungeſundes Heu, zu wegebringen. Und wenn man bey ſolchen Zufällen zum Heukaufen genöthiget wäre, ſo könnte der Schaden in der Haushaltung hievon nicht größer ſeyn, und in vielen folgenden Jahren ſobald nicht wieder eingebracht werden.

Aber auch bey andern, an Strömen nicht gelegenen, und den Ueberſchwemmungen gar nicht ausgeſetzten, Wieſen muß immer auch auf einen Uebervorrath von Heu angeleget werden. Es kommen öfters trockne Jahre, in welchen kaum nur das halbe Heu,

gegen andre Jahre zu rechnen, kann eingewonnen werden.

Es kann nichts unwirthlichers geſaget werden, als wenn es heißt, da und da iſt viel Heu, daß ſich das Vieh damit im Stalle recht ſtreuet. Eine ſolche Wirthſchaft gereicht einer Hausmutter gar nicht zur Ehre, wenn ſie den Mägden eine ſolche Heuverſchwendung verſtattet. Dieſe entſteht allemal, wenn keine Futterordnung eingeführet und darauf gehalten wird. Den faulen Mägden iſt es ſchon recht, wenn ſie des Tages dreymal den Kühen die Raufe recht voll ſtecken, und ihnen das meiſte umbringen laſſen; ſie erſparen ſich mehr Mühe und Gänge damit, wenn ſie ſtatt ſechs- oder achtmal nur dreymal füttern, auch bey der Verbringung des Heues kein Stroh täglich zutragen dürfen, um damit dem Viehe unterzuſtreuen. Bey einer ſolchen Heuverſchwendung könnte vielleicht die Hälfte des Heues geſparet, und doch die Kühe noch einmal ſo hoch genutzet werden. Es iſt unerfahrnen Wirthinnen unglaublich, was es in der Viehfütterung für Nutzen ſchaffe, den Thieren des Tages in öftern und kleinen Portionen immer nur ſo viel zu geben, daß Raufen und Krippen allemal reine ausgefreſſen gefunden werden. Und wenn nun auf dieſem Wege auch ſo vieles Heu geſparet werden könnte, daß man es in künftigen Jahren nicht ſelbſt verbrauchen dürfte, wirds denn nicht großer Gewinnſt ſeyn, wenn übervorräthiges Heu in theuren Jahren verkaufet werden kann?

2) Reichliches Heufutter von einſchürichten Wieſen.

Einſchürichte Wieſen ſind ſolche, welche jährlich nur einmal gemähet oder geärndtet werden. Sie haben meiſtentheils weniger kräftiges Heu als die mehrſchürich-

ſchürichten, indem ſie ſo ſpäte im Jahre gemähet werden, daß theils das Gras zu alt, theils aber ein Theil deſſelben ſchon völlig abgeſtanden, und daher ohne Kraft ſeyn kann: welches beſonders da geſchieht, wo allerley Kräuter und Gräſer untereinander gemenget ſind, die zu ſehr verſchiedener Zeit reif werden.

Es würde zu weitläuftig ſeyn, die verſchiedene Gräſer und Kräuter zu benennen und zu beſchreiben, welche zu verſchiedenen Zeiten blühen und reifen, dieſerhalb aber, wenn ſie auf einem Platze beyſammen ſind, ein ſehr ungleiches und durchaus nicht recht kräftiges Heu ausmachen können. Die Kühe ſind ſo zu ſagen allemal mit ſolchem Heue betrogen, wenn ſie ſchon reichlich damit gefüttert werden.

Wenn das Heu kein ſüſſes, ſondern ſaures, Heu iſt, beweiſt es bey der Viehfütterung weit weniger Kraft als das ſüſſe Heu, und man muß bey beyderley Arten von Heu, dem ungleichen ſowohl als dem ſauren, auf die Verbeſſerung der Wieſen Bedacht nehmen: um ein gleiches, oder zu einerley Zeit reifes Gras, oder Futterkräuter, zu erbauen. Nun ſchlägt zwar dieſe Sache in den von dem Hausvater eigentlich zu betreibenden Wieſenbau hinein; da aber eine Hausmutter doch wiſſen ſoll, von welchem Futter ſie ihre Kühe aufs beſte nutzen könne, ſo ſoll ihr hievon doch auch einiger Unterricht gegeben werden, welcher hauptſächlich an denjenigen Orten zur Verbeſſerung des Viehſtandes genutzet werden muß, wo man die Winterfütterung nur in der zweyten und dritten Klaſſe haben kann.

3) Um von einerley oder gleichem Graſe gleiches oder recht kräftiges Heu zu erlangen, wird auf Wieſen, oder Plätzen allerley Art, eine gewiſſe Grasart anzubauen angerathen, welche von dem Verfaſſer in grünem und trockenen Zuſtande dem Klee noch vorgezogen wird.

Es iſt ſchon oben gelegentlich geſaget worden, daß man zur Ungebühr den Klee über alle Grasarten hinweggeſetzet, und die guten Gräſer in den allermeiſten Landwirthſchaften faſt ganz verkannt werden. Daß aber die Klage über die verkannten Gräſereyen gar nicht ungerecht ſey, darf ich mich nur auf einen unſrer größten Kräuterkenner in Deutſchland berufen, und ihn in dem Neuen Schauplatz der Natur folgender Geſtalt für mich reden laſſen. Gräſer ſind in der Landwirthſchaft, ſpricht er, die unentbehrlichſten Gewächſe. Da die Wieſen und Triſten nicht immer von ſich ſelbſt die beſten, noch dieſe in genugſamer Menge hervorbringen, hat man künſtliche Wieſen angeleget, oder ſolche im Gemenge mit andern Futterkräutern zu erbauen ſich bemühet. Doch ſollen die Gräſer billig den vornehmſten Theil derſelben ausmachen. Dieſe nähren, ohne zu überfüttern, ſie ſind leicht verdaulich, ohne Blähungen und Hitze zu verurſachen, welches viele andere Futterkräuter thun, wenn man ſie ganz allein füttert. Denn wenn die Gräſer ſich in einem, ihnen natürlich eigenen, gemäßigt feuchten, und nahrhaften lockeren Boden befinden, und in vollem Wachsthume ſtehen, ſo ſind ſie weich, locker und ſaftreich; und haben bey einem reinen wäßericht ſüßlichen, oder ſchleimichtſüßen, gemäßigten, etwas balſamiſchen Geſchmacke, der zuweilen etwas verſtecktes, ſehr gelinde zuſammenziehendes verräth, auch einen erquickenden, balſamiſchen Geruch; doch findet man einige, welche

weder einen ſonderlichen Geruch, noch Geſchmack haben. Den letztern fehlen die natürlichen guten Eigenſchaften zum Theil oder auch ganz. Sie ſind rauh, zähe, grobſtängelicht, ſauer, herbe, u. taugen für wenige Thiere.

Giftige Gräſer im eigentlichen Verſtande giebt es bey uns nicht; es werden ſolche aber öfters von Schlamm und Ungeziefer dergeſtalt verunreiniget, daß ſie auf gewiſſen Triften und Fettweiden, durch ihre blähende und unverdauliche Eigenſchaft ganz unvermerkt den Grund zu anhaltenden Seuchen unter dem Viehe legen. Ueberdies können die Gräſer dem Viehe entweder grün vorgeleget, oder als Heu aufbewahret werden; da hingegen viele andere Pflanzen, ihre Blätter beym Trocknen mehr verlieren, und ſchwerlich ohne merklichen Abgang in den Scheuren aufbehalten werden können.

Ein einziger Umſtand möchte vielleicht den Anbau der Gräſer unangenehm machen, indem ſie ſelten über zweymal, andere Pflanzen aber mehrmals abgemähet werden können. Allein die Unſchädlichkeit und Güte des Graſes, wenn man ſolches zur rechten Zeit, und in dem fruchttragenden Zuſtande abmähet, wird den Mangel reichlich erſetzen. Wozu noch kömmt, daß auf einem kleinen Platze ungemein viel Gräſer wachſen können, und mit ihren ſchmalen und ſchlanken Blättern alle Zwiſchenräume, ſo von andern Pflanzen übrig gelaſſen werden, einnehmen und erfüllen; ferner daß bey den fortdaurenden Arten, dergleichen es viele giebt, die Wurzel ſich mehr und mehr beſtockt, und mehrere Halme und Blätter treibt, wenn ſolche öfters vom Vieh abgefreſſen, oder abgemähet worden. —

Vor ſechs Jahren hatte ich in einem hinter meinem Garten eingefriedeten Platze Klee mit Raygras im Gemenge ſtehen, welches im vierten Jahre ſtand, und worunter der rothe Klee nur noch hin und wieder zu ſehen war. Ich ließ Pferde darauf weiden, und

kam eben dahin gegangen, als die Pferde ſchon ſatt waren, und anfiengen umherzulaufen, das beſte auszukoſten. Neben dem gedachten Kleeflecken lief ein langer ſchmaler Streif ungebaueten, gemeinen, natürlichen Graſes neben hin, auf welchem die Pferde ſich eine gewiſſe Grasart herausſuchten, und dafür den Klee nebſt dem Raygraſe ſtehen ließen. Ich bemerkte mir dieſe Grasart, gieng auf andre Stellen umher, wo die Pferde gar noch nicht geweſen waren, und ſammlete von dieſer Grasart einige Hände voll, hieneben auch Luzern und rothen Klee, um zu ſehen, was die Pferde aus den Händen annehmen würden. Sie berochen den ihnen zuerſt vorgehaltenen friſchen Klee, das Gras aber ergriffen ſie hurtig, und fraßen es mit gröſter Geſchwindigkeit herunter. Ich wiederhohlete nicht nur dieſen Verſuch bey Stallpferden und Kühen, welche mit Klee geſättiget waren, ſondern that auch das nämliche mit Waizenſchrippe und mancherley Gräſern; da denn die Thiere immer das erſte Gras vorzogen. Hieraus erkannte ich den Werth dieſes Graſes, und nahm gleich den Entſchluß im nächſten Jahre davon auszuſäen, nachdem ich einige Stauden dieſes Graſes mit einem Spaten nebſt der Wurzelerde ausnahm, ſolche in den Garten trug, und ſie daſelbſt zum Saamentragen pflegete, und wovon ich zuerſt nur einen Fingerhuth voll, da ich die rechte Sammlungszeit verſäumet hatte, erlangte. Ich fuhr von dieſer Zeit an jährlich mit Erziehung mehrern Saamens fort, und lernte die Cultur dieſes Graſes nicht nur allmälig verſtehen, ſondern fand auch durch die Fütterung der Thiere damit, daß es unter allen Pflanzen und Gräſern dem Hornviehe ſowohl, als den Pferden und Schafen nicht nur das annehmlichſte Futter, ſondern auch das gedeihlichſte, unſchädlichſte und daher vorzüglichſte ſey.

Der

Der Namen dieſes Graſes iſt aber **wollichtes Honiggras, Roßgras, Pferdegras,** Gramen paniculatum molle, Halcus lanatus L. In dem **Neuen Schauplatz der Natur** wird dieſes Honiggras ſo beſchrieben. Die zäſerichte Wurzel breitet ſich aus, und treibt große Stöcke, von ſehr vielen zween bis drey Fuß hohen, aufrechtſtehenden Halmen. Die Blätter ſind breit, weich, ſaftreich, und auf beyden Seiten rauch. Die Riſpe iſt pyramidenförmig ausgeſperret, drey bis fünf Zoll lang, auch öfters eben ſo breit; die Aehrchen ſind auswendig beſtaubet und haarig, aus zwey Blüthchen zuſammengeſetzet. Das äußere Bälglein iſt kürzer und ſchmäler, mit einer ſehr kurzen Borſte an der Spitze, das innere breiter und länger, mit einer ſehr kurzen Granne; die äußere Spelze an jeder Blüthe länglicht, und gegen die Spitze ſtumpf; an der untern Blüthe iſt dieſe Spitze länger, breiter, und mit einer faſt unſichtbaren, einwärts gebogenen Grannenſpitze, an der obern Blüthe aber mit einer Grannen verſehen; dieſe Granne iſt oberwärts auf dem Rücken an der Spelze eingekerbet, anfangs gerade, hernach gewunden, und entweder in Form eines Hakens rückwärts, oder ſchraubenförmig ſeitwärts gebogen, und ſelten länger als das Bälglein; die innere Spelze iſt an der Spelze zweyſpaltig. Der Saame liegt in den Spelzen der untern Blüthe ſehr feſt. —

Anmerkungen.

a) Wenn man den Saamen dieſes Graſes einſammeln will, ſo muß man täglich darnach ſehen, um die rechte Zeit nicht zu verfehlen. Kömmt man zu frühe, und ſchneidet die Saamenhalme ab, ſo kann es geſchehen, daß der meiſte Saamen noch nicht zur Reife gekommen iſt, und dieſerwegen zur Ausſaat gar nicht tauget. Kömmt man zu ſpäte,

ſpäte, ſo kann, wenn der Saame ſeine Reife oder Vollkommenheit hat, der Halm leer da ſtehen, und aller, oder der meiſte Saame bereits abgefallen ſeyn. Denn die allergeringſte Bewegung der Luft wirft den Saamen gleich ab; und wenn heute die Riſpe noch ganz voll und unverſehret war, ſo kann ſie morgen völlig leer da ſtehen. Ein ſtarker Thau oder Regen, auf welchen ein Sonnenſchein erfolget, kann gleichfalls die Riſpen dahin bringen, daß ſie den meiſten und beſten Saamen fallen laſſen.

So lange die Riſpe, welche beym Hervorgehen aus der Scheide noch nicht ausgeſperret iſt, bey einem gelinden Durchziehen durch die vorderſten Finger der Hand, keinen Saamen fahren läßt, ſo lange iſt er noch völlig unreif zu halten. So bald aber der Halm bey dieſem ganz ſanften Durchziehen durch die Finger, den Saamen abgehen läßt, und zwar ſo, daß keine Stängel der Aehrchen mit abgeriſſen werden, ſo hat man davon ein untrügliches Zeichen der Reife des Saamens.

Man muß bey der Einſammlung des Saamens anders, als bey vielen andern verfahren, wo die Halme abgeſchnitten, und ſodann ausgedroſchen, oder ausgerieben werden. Denn da der Saame in ſeinem rechten Zeitpuncte der Reife erſt eingeſammlet werden muß, weil er zuvor nichts tauget, ſo würde theils der beſte Saame von der Bewegung des Halmes beym Schneiden oder Mähen ſchon ausfallen, beym Aufnehmen und Trocknen der Halme aber würde der übrige Saame vollends verlohren gehen. Hiernächſt reifen auch die Riſpen nicht zugleich, dergeſtalt,

daß

daß eine Hälfte ſogar früher, die andre aber viele Tage ſpäter erſt reif ſeyn kann.

Die einzig beſte Art des Einſammlens iſt daher dieſe, daß man den Saamen von den unabgeſchnittenen ſtehenden Halmen, nach vorbeſagten Kennzeichen, mit den Fingern abzieht, und hiemit die reifen Riſpen von Tage zu Tage ausſondert. Es iſt wahr, dieſe Art des Einſammlens machet Mühe, aber ſie wird dadurch völlig erſetzet, daß man zur Beſäeung eines Flecks vier- bis zwölf- und mehrmal weniger als vom Kleeſamen gebrauchet, indem dieſer Grasſaamen ſehr fein iſt, und ſich ungemein beſtaudet. Wo man einen recht von Unkraut gereinigten, oder keinen krautartigen Boden hat, da kann man dieſen Grasſaamen noch dünner ausſäen.

Den abgeſtreiften Grasſaamen läßt man auf einem ausgebreiteten Tuche dünne auseinander geſtreuet einige Tage liegen, und recht trocken werden, worauf er zuſammengethan, und in leinenen Beuteln aufbewahret wird.

b) Die Zeit der Ausſaat dieſes Saamens iſt im Frühjahre, wenn keine Fröſte mehr das Erdreich hart machen können. Auf hohem dürren Flugſande muß man ihn am allerfrüheſten ſäen, damit die Winterfeuchtigkeiten theils den Saamen bald zum Keimen und Aufgehen bringen, theils aber der Saame, wenn der Sand trocken geworden, nicht vom Winde verwehet werde. In friſchen Boden ſäet man ſpäter, und in feuchten tiefen Moorgrunde kann man noch um Walpurgis die Ausſaat mit Nutzen verrichten.

c) Es wäre zu viel verlohren, wenn man das Honiggras ohne Vermengung mit andern Saamen ausſäen wollte. Denn im erſten Jahre, da es auf-

aufgeht, iſt es ſchwach, treibt nicht hoch, und beſtaudet ſich auch nicht. Man hätte alſo im erſten Jahre keinen Nutzen von einer dazu gewidmeten Koppel, und auf einem krautartigen Boden würde noch dieſes dazu kommen: daß es von mancherley Unkräutern verdränget, oder am Beſtauden, als worinn es alle Pflanzen übertrifft, verhindert würde.

Meinen Verſuchen zu Folge ſäet man dieſes Gras im Gemenge mit dem rothen Klee, oder Klever, am ſicherſten. Man kann ſodann im erſten Jahre, wenn der Boden gut iſt, gleich den Klee ſchneiden, und hat Nutzen davon. Im zweyten Jahre kömmt das Honiggras nicht nur mit dem Klee zu gleicher Höhe, oder raget über ſelbigen hervor, ſondern es fängt auch ſeine Beſtaudung, oder das Beſtocken an. Hiemit geht er alle Jahre weiter, und da im vierten Jahre der rothe Klee Abſchied nimmt, ſo nimmt das Beſtauden des Honiggraſes immer zu, tritt in die Stellen des ausgehenden Klees, und treibt ſeine Beſtockungen oder Beſtaudungen ſo lange alle Jahre fort, ſo lange es noch leeren Raum um ſich her findet, oder keine andre Gewächſe es verhindern.

Nichtkenner des Honiggraſes müſſen ſich alſo im erſten Jahre der Ausſaat nicht irren, und ſelbige verlohren geben. Im andern Jahre darauf werden ſie durch den Augenſchein bis zum Verwundern von der Vervielfältigung, oder Beſtaudung deſſelben überführet werden.

Ich habe den Honiggrasſaamen ſo wohl allein, als mit andern Grasſämereyen vermengt, auf kleinen Flecken beſonders verſuchet, allein die Folge hat mich belehret, daß die Vermiſchung mit dem Saamen des rothen oder ſo genannten Spaniſchen

ſchen auch Holländiſchen Klees allen andern Arten zu ſäen vorzuziehen ſey; theils um in der Folge pures Honiggras ohne Vermengung mit andern Gräſern allein zu ziehen; theils aber die Beſtaudung des Graſes, da ich nur mit wenigen Saamen anfangen können, zu befördern, welches mit dem rothen Klee, der nach und nach von ſelbſt vergeht, vorbeſagter maßen am beſten geſchehen kann.

So ſehr ich Luſt zu Verſuchen ſolcher Art immer gehabt, ſo ſehr haben mich obenangeführte Gründe abgehalten, das Honiggras unter die gewöhnlichen Getraidearten zu ſäen. Denn da ſie nicht perenniren, ſo beſorgte ich, daß mein Gras im zweyten Jahre noch nicht ſeine Beſtaudung könnte vollendet haben. Hieraus wären in einem ſo krautartigen Boden, wie der hieſige iſt, leere Plätze für gemeine ſchlechtartige andere Gräſer, oder mancherley Unkrautpflanzen entſtanden. Bey der Wenigkeit des Saamens war es mir darum zu thun, daß ich ausfinden möchte, ob eine etwanige Vermehrung der Milch bey den Kühen vorzüglich von dem Honiggraſe, wenn es ganz allein gefüttert wird, könne erwartet werden. Es bleibt daher der Verſuch, den Honiggrasſaamen in der Zukunft unter Winter- oder Sommergetraide auszuſäen, ſolchen Gegenden vorbehalten, die keinen krautartigen Boden, dergleichen ein Lehm- und Sandboden ſeyn kann, bey ſich haben.

d) Das Verhältniß des Honiggrasſaamens gegen den Kleeſaamen richtet ſich nach der Verſchiedenheit des Bodens. Ich habe unter 4 Loth Kleeſaamen 1 Loth Grasſaamen genommen, um in einem krautartigen Lande aufs geſchwindeſte den Platz bedecket zu haben, und das Darunterwachſen

ſen fremdartiger Pflanzen oder Unkräuter zu verhindern. In einem Boden, der nicht krautartig iſt, können 12 Loth Kleeſaamen und noch wohl mehr, etwa nur 1 Loth Grasſaamen erfordern. Denn man muß wiſſen, daß je mehr Platz und längere Zeit dem Honiggraſe zur Beſtaudung übrig bleiben, deſto dickere und längere Hälme gewinnet das Honiggras davon. Es kann dieſerhalb ein damit begatteter Platz deſto mehr Gras ausgeben, oder deſto öfter geſchnitten werden. In dieſer Abſicht iſt es daher auch gut, den Saamen hiezu von ſolchen Honiggräſern zu ſammeln, welche ihre Beſtaudung aufs höchſte getrieben haben, indem der Saamen ſeinem Mutterſtocke, wie manche andere Vegetabilien, nachartet. Ich habe ſolche Honiggrasſtöcke, welche über 60 Stöcke, oder Halme, enthalten.

e) Wenn im zweyten Jahre nach der Ausſaat das Gemenge geſchnitten wird, ſo wird man finden, daß das Honiggras nach dem Schnitte zurückbleibt. Es kann der Klee einige Wochen hindurch voraus ſeyn. Allein das Honiggras wird ſodann eilen, und den Klee doch wieder einholen. Iſt eine ſehr trockne Zeit, ſo kann das abgeſchnittene Honiggras im Anfange ſo gar völlig das Anſehen haben, als ob es vertrocknet wäre und ausgehen wollte. Man muß aber die weißen Stöcke und umher liegenden trocknen Blätter ſich nicht irren laſſen. Es kömmt doch wieder zum Leben. Geſetzt es gienge irgendswo ein Stock aus, etwa weil die Maulwürfe durch ihr Wühlen ihm das Erdreich benommen haben, ſo iſt Raum für die benachbarten Stöcke entſtanden, um durch fortgeſetzte Beſtaudungen immer weiter zu gehen,

und

und einen lediggewordenen Platz wieder einzunehmen.

f) So viel Aerndten der rothe Klee giebt, ſo viel und noch mehr hat man von dem Honiggraſe auch zu erwarten. Denn geſetzt dieſes Gras bliebe im Sommer hinter dem Klee zurück, welches bey mir, aber auch in dem beſten Lande, doch nicht geſchehen iſt, ſo hat es doch im erſten Frühjahre und im letzten Ausgange des Herbſtes den allerentſcheidenſten Vorzug vor alle Kleearten aufs höchſte voraus.

Das Honiggras machet bereits den Anfang des Wachſens im Februar, und zwar in den Mittagsſtunden, wenn die Sonne ſcheinet, und kein Schnee mehr vorhanden iſt. Hierauf folgende Tages- und Nachtfröſte unterbrechen zwar den Wachsthum, aber das Gras erfriert im geringſten nicht. Sieht man aber dieſes wohl an dem Klee? Erfriert dieſer nicht bey mäßigen Nachtfröſten? Und wird man wohl ſchon vor Walpurgis eine Kleeärndte haben können? Dieſes kann aber mit dem Honiggraſe geſchehen. Es kann zu Ende des Aprils ſchon einen Fuß wenigſtens hoch und zum erſten Schnitte gut ſeyn, wenn man nicht länger damit warten will. Und hierin können es ihm keine andre Gräſer ſo wenig, als andre Futterkräuter gleich thun.

Geſetzt nun, man hätte auch Triften und Weiden mit dieſer Grasart begattet; hätte man ſodann nicht ſeine Heerden ſchon in der Mitte des Aprils in vollem Graſe, wenn es die Nothwendigkeit, oder ein etwaniger Futtermangel zu Hauſe erfoderte, das Vieh ſo frühe im Jahre auszutreiben? Im ſpäten Herbſte iſt es eben ſo. Der Klee kann wenig Reife, geſchweige Nacht-

fröſte ausſtehen. Sein Wachsthum höret nun völlig auf, und er erholet ſich auch nicht wieder, wenn hierauf Froſtfreyes und wärmeres Wetter einfällt. Ja der Herbſtklee, wenn er von den Nachtfröſten mit einer weißgrauen und gleichſam ganz verſchimmelten Oberfläche bekleidet iſt, machet eine ſehr verdächtige Fütterung fürs Rindvieh aus. Beſſer iſt es aber mit dem Honiggraſe. Kein Froſt verändert ſein Anſehen. Es bleibt immer das vorige Grün. Noch ſetzet es ſeinen Wachsthum bis zum beſtändig anhaltenden Froſte fort. Noch in vorigem December, gegen Weyhnachten hin, konnte ich von dieſem Graſe unter dem Klee ſchneiden laſſen, da von letztern nichts mehr darunter wahrzunehmen, und ſelbiger ſich gleichſam ganz unter die Erde verkrochen hatte. Wie ſchön ſollte es nun jetzt im Märze, da ich dieſes ſchreibe, mit den Schäfereyen ſtehen, wenn ein Theil ihrer Weide mit dieſem Graſe begattet, und davon vom Herbſte her ein Platz geſchonet wäre? Wie wohl ſollte dieſes Honiggras, welches auch für Schafe, eine Lieblingsnahrung iſt, den ſäugenden Schafmüttern beſonders bekommen, wenn ſie auf ihren Triften doch wenigſtens eines Fingers lang im letzten Herbſte übrig gebliebenes Gras finden könnten? Denn es erfrieret nicht wie andre Gräſer und Kräuter.

g) Wenn das Honiggras unter dem Klee geſäet worden, ſo iſt dieſes Futter ſchon weniger gefährlich, als der bloße Klee, welcher ohne gegengeſchnittenem Strohhechſel leicht blähet und den Thieren tödlich werden kann. Ein grünes Futter aber ohne Gefahr den Thieren ſo unzerſchnitten, wie es von der Koppel kömmt, vorlegen zu können,

nen, was erſparet dieſes nicht für Mühe und Menſchen?

h) Nachdem in der Folge der Klee ganz vergangen, und nichts mehr als Honiggras vorhanden iſt, ſo hat man am letzteren auch an regnerigten Tagen ein recht ſicheres Futter. Es iſt weniger Näſſe in und an dem Graſe; es läßt ſich ſolche bey dem Zuſammennehmen von dem Schwade leichter abſchütteln; es erhitzet ſich weit weniger vom Regen, wenn man nur die Schwaden, wie ſie gerade wegliegen, gleich dem Getraide auf dem Felde, fein ordentlich aufnimmt, da man denn das Gras, welches wegen ſeiner dicken Halme ſehr ſteif iſt, und ſtehen kann, auf der Tenne, an den Wänden in mäßig dicken Schwaden ſo anlehnen kann, daß die Riſpen in die Höhe gerichtet ſeyn. Ueberdem kann man noch Stangen auf der Tenne zur Regenzeit ſo in ſchicklichen Entfernungen über Klötze hinlegen, daß das naſſe Honiggras darauf wenn man die Menge haben muß, wie etwa mit dem Flachſe auf dem Felde nach dem Röthen geſchieht, ausgebreitet, und hiermit ſo gar auf einige Tage ohne Erhitzung kann erhalten werden.

i) Wenn ſtarke Regen einfallen, ſo kann es geſchehen, daß das nach einigen Jahren gut beſtaudete Honiggras, wie etwa der Waizen, zu Lager geht. Dieſem Unfalle muß man nun damit zuvorkommen, daß man ihn abſchneidet, ehe er zu lang geworden. Es kann aber das Honiggras ſchon zu Lager gehen, wenn es noch unter drey Fuß Höhe erreichet hat, und die Riſpen noch nicht ganz aus ihrer Scheide hervorgekommen ſind. Denn es hat dieſes Gras auf gutem Boden weit breitere Blätter als der Waizen; und wenn gleich deſſen Halme zwey bis dreymal dicker

ſind, als die vom Waizen, ſo fallen ſie doch, wenn ſich die Riſpenſcheide öffnet, oben dicker als unten aus. Da nun gelagertes Gras bey anhaltendem Regen leicht faulet, und ſolches Umfallen des Graſes da am erſten geſchieht, wo das Land ſehr gut, oder in der Beſſerung iſt: ſo muß man Acht darauf haben, und da, wo das Gras zu Lager gehen kann, am erſten mähen oder ſchneiden laſſen. Iſt hingegen der Boden geringe, oder das Land in ſchlechter Beſſerung, daß das Honiggras, ohne den Riſpenſtängel zu rechnen, kaum anderthalb Fuß Höhe erreichen kann, ſo kann man es ſo lange ſtehen laſſen, bis etwa die Riſpen ſich völlig aus einander geſperret haben. Man muß ſein Land kennen, und nur überhaupt ſich die Regel merken, daß Plätze, welche Lagerkorn bringen können, auch unfehlbar das Honiggras zum Lagern bringen werden.

k) Da ich meine Kühe bisher auf der Weide nebſt andern halten muß, ſo bin ich nicht im Stande, die Vermehrung der Milch von dem Honiggraſe aufs genaueſte anzugeben. Denn die Kühe bekommen bey mir, wenn ſie des Morgens ein trockenes Futter gehabt, des Mittags und Abends, beym Zurückkommen von der Weide, nur ein Beyfutter von gemeinem Graſe, oder von Klee mit Raygraſe vermiſchet, oder Honiggras mit oder ohne Klee. So viel aber habe ich doch ſehr wohl überhaupt bemerken können, daß die Kühe immer etwas mehr Milch geben, wenn ſie pures Honiggras des Mittags und Abends bekommen. Wenn aber dieſe Vermehrung der Milch ſchon nicht den Grund allein in den innern reichhaltigen Nahrungskräften des Graſes hat, ſo iſt er doch neben dem auch hierin zu ſuchen, daß die Kühe

davon mehr als vom Klee und andern Gräſern mit größter Begierde freſſen, ohne daß ihnen ſolches auf irgend eine Weiſe ſchädlich ſeyn könnte.

l) Das getrocknete Honiggras hat einen Vorzug vor dem getrockneten Klee ſchon hierinn: daß es weit leichter und ſichrer zu Heu zu machen iſt. Wie behutſam muß man nicht mit dem Klee beym Wenden, Lüften und Zuſammenbringen umgehen, um nicht zu viel Abgang an den Blättern zu erleiden. Man muß den Klee immer lieber, wenn er geſchmeidig und noch nicht ganz trocken iſt bearbeiten. Und wie leicht iſt es geſchehen, daß man den zu Heu getrockneten Klee zu feucht zuſammengebracht, daß er davon auf dem Heuſtalle ſchimmlicht, muchzend und ungeſund werden kann. Mit welcher Sicherheit kann man dagegen das Honiggras trocknen, ohne den geringſten Abgang zu beſorgen? Man mähet ihn übrigens zum Heumachen in eben den Zeitpuncten ab, als ſolches oben Litt. i. iſt geſaget worden, daß es zur grünen Fütterung geſchehen ſollte.

m) Wenn Wieſen mit dieſem einzig beſten Graſe, ohne Vermengung mit einer andern Grasart, begattet worden, ſo wird man von ſo gleichem Graſe gleiches, recht kräftiges, Heu machen können.

Um aber nun mit gleichem und dem beſten Graſe begattete Wieſen zu haben, muß man ſie völlig ſo unter dem Pfluge bearbeiten, als man es mit den Brachfeldern da zu thun gewohnt iſt, wo der Acker ein Jahr lang in Ruhe geweſen, und mit keinen Feldfrüchten beſtellet worden.

Es könnte geſchehen, daß man die Wieſen noch zuvor vor Johannis abgemähet, und das Gras davon genußet hätte, um nicht im erſten Jahre in einen etwanigen Heumangel zu gerathen. Nur

müßten die dazu beſtimmten Wieſen im Frühjahre nicht mit dem Viehe behüthet worden ſeyn, um deſto mehr Gras im letzten Jahre zu gewinnen. Gleich nach Johannis nun, nachdem das Heu eingewonnen worden, müßte man die Wieſen ſtreichen, oder zum erſtenmal umpflügen. Binnen 6 oder 8 Wochen würden ſie gewendet, und mit einer ſchweren Egge überfahren, um ſowohl den Raſen recht in kleinen Stücken zu zerreißen, als auch die Graswurzeln heraus- und zum Vertrocknen zu bringen. Dieſes letzte müßte nun im Auguſt, bey recht heißem und trocknem Wetter geſchehen, und das Eggen ſo lange wiederhohlet werden, als immer noch Graswurzeln, oder Quecken, zu finden ſind. Nach einigen Wochen würden die umgeriſſenen Wieſen wieder gepflüget, und mit der Egge abermals wohl durchgearbeitet. Zuletzt müßte vor Winters das Pflügen und Eggen noch einmal geſchehen, und das Land ſo klar und genau bearbeitet worden ſeyn, als wenn Waizen oder Roggen hineingeſäet werden ſollte. Im künftigen Frühjahre könnte nun die Einſaat eines Gemenges von Klee und Honiggrasſaamen unternommen werden, und zwar würden dieſe Saamen, nachdem das Land abermals gepflüget und geegget worden, oben aufgeſäet und nicht untergepflüget, ſondern eingeegget. Könnte man guten Dünger mit unterpflügen, ſo hätte man ſich deſto beſſerer Grasärndten zu gewärtigen. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß die ſo begatteten Wieſen eingefriedet, und wenigſtens an die 4 Jahr nicht behüthet werden müßten; indem vor ſolcher Zeit die gänzliche Beſtaudung mit Honiggraſe nicht kann geſchehen ſeyn. Denn von der Zeit fängt der Klee erſt zu weichen an, ob es ſchon beſſer wäre,

dergleichen Wieſen bis zum ſechsten Jahre hin unbehüthet zu laſſen. Am beſten aber wäre es, die Wieſen auf beſtändig zu ſchonen, und nur allein die eigends zur Hüthung beſtimmten Weideplätze zu behüthen.

Uebrigens wäre die vorgeſchlagene Bearbeitung der Wieſen zur Beſtellung mit Klee und Honiggraſe nicht überall zu befolgen, da der theils leichtere, theils ſchwerere Boden, bald längere und mehrere, bald wenigere und kürzere Vorbereitungen zur Saat erfordert. Da man aber hier nicht den ganzen Gras- und Wieſenbau beſchreiben kann, ſo begnüget man ſich an dem was geſaget iſt, und thut nur noch dieſes hinzu: daß Communen oder Dorfgemeinden ſich dahin doch vereinigen ſollten, jährlich einen gewiſſen Theil ihrer ſämmtlichen Wieſen vorgeſchlagener maßen zu begatten, um das beſte Heu ſowohl, als auch mehreres zu gewinnen. Und dieſe Wieſenwirthſchaft ſollte man ſich ſchlechterdings da gefallen laſſen, wo man die Stallfütterung nur in der zweyten und dritten Klaſſe hat; um wo möglich in eine höhere Klaſſe zu kommen.

n) Aber auch die Viehweiden bedürfen einer ſolchen Verbeſſerung. Man ſollte alle Jahre wenigſtens den zehenden Theil, wie von den Wieſen geſaget worden, mit einem Gemenge von Klee und Honiggraſe begatten, dieſen ſo begatteten Fleck als eine künſtliche Wieſe an die ſechs bis acht Jahr ſchonen, und die künſtlichen Gräſer grün verfüttern oder ſie zu Heu trocknen.

In manchen Gegenden ſind Oerter, welche zu viel Ackerfeld haben, und den weit entlegenen Acker zu ſchlecht düngen, beackern und nützen. Hier wäre es nun ſehr Rath, entweder einen Theil

ſolcher Aecker mit Futtergraſe zu beſtellen, oder ſolchen nach der Anweiſung Litt. m. zur beſten Viehweide mit dem beſten Graſe zu begatten.

o) Das Honiggras hat dieſes vor allen Futterkräutern und den mehreſten andern Gräſern voraus, daß es auf jedem Boden fortkömmt. Man kann daher den Flugſand ſogar damit binden, und auf ſelbigem gute Schafweiden damit anlegen. Hier muß nun dieſes Gras alleine geſäet werden, und zwar ziemlich dicke, damit der Sand nur bald gebunden, und nicht ferner vom Winde aufgenommen werde. Es iſt hier ferner nöthig, daß man einen ſo begatteten Flugſand, den man ohnehin zuvor gar nicht nutzen können, drey bis vier Jahre ſchone, bevor er von Schafen betrieben wird.

Man muß es aber nicht erwarten, daß ſolcher mit Honiggraſe bewachſener Sand ſo langes Gras, als man in gutem Boden ſich verſprechen kann, bringen werde. Dieſes wäre wider die Natur. Es wird hier kein Honiggras zum ſchneiden, ſondern nur zum weiden. In der Länge eines Fingers iſt es für Schafe genug, ihnen die zuträglichſte Weide damit zu verſchaffen. Auch Schafe freſſen kein Gras oder Futterkraut ſo gerne als das Honiggras, und es iſt auch ein überaus geſundes Gras für ſie. Wem das Wohl ſeiner Schäferey am Herzen liegt, der beſäe ſeine höchſten Gegenden mit dieſem Graſe, und verſchaffe ihnen hiemit das allerfrüheſte Gras nach vergangenem Winter. Für die jungen abgeſetzten Lämmer kann auch ſicherlich keine beſſere Weide gefunden werden, und man kann es zuverläßig glauben, daß ein mit Honiggraſe begatteter Huthungsplatz eine Lämmerweide ſey, welche allen andern vorzuziehen iſt.

p) Man

p) Man muß nicht fragen, wie lange dieſes Gras dauren könne. Ungeachtet ich es erſt ſeit ſechs Jahren cultivire, und es daher nicht angeben kann, ob es zwanzig, dreißig und mehrere Jahre nach dem Anbaue dauren könne, ſo muß man doch annehmen, daß es gar nicht vergehe, wo es einmal eingewuchert iſt. Dieſes aber iſt daher zu glauben, weil man es wild auf ſolchen Plätzen findet, welche von einem Wieſenraſen ſo feſte ſind, daß kein Saamen dieſes Graſes hat eindringen, und die Erhaltung oder Fortſetzung des letztern bewürken können. Dieſe iſt daher allein von der Wurzel herzuleiten, weßhalb man dieſes Gras, wie bereits oben geſagt iſt, eben ſo gut und mit mehrern Rechte **ewiges Gras** nennen kann, als die Luzerne ewiger Klee genennt wird.

q) Wenn aber Wieſen, Weide- und Huthungsplätze, auch Koppeln zum Grünfüttern im Sommer, mit Honiggraſe begattet ſind, und dieſes Gras aufs längſte beſteht, ſo kann doch eine Zeit einſt kommen, da dergleichen Plätze von dem langen Tragen eines und eben deſſelben Gewächſes entkräftet ſind, und daher einer Veränderung und Beſtellung mit einer andern Frucht bedürfen.

Um aber doch dieſe Grasplätze aufs längſte in gutem Stande zu erhalten, kann es dienlich ſeyn, zur Winterszeit kurzen Dünger von Zeit zu Zeit, wie mit dem Klee auch zu geſchehen pfleget, aufzulegen, und ſelbigen nach vergangenem Winter wieder abzuharken, es wäre denn, daß man alle 10 Jahre, oder noch ſpäter, die Plätze umarbeiten, und mit Kornfrüchten, Kohl, Ertüffeln u. ſ. f. ſodann beſtellen wollte.

r) Da aus gleichem Graſe, oder Graſe einerley Art, weit kräftigeres und mehr nährendes Heu,

als aus ungleichem Graſe, oder ſolchen, welches aus mancherley Gräſern und Kräutern, die nicht gleichen Wuchs und gleiche Reife haben, entſteht: ſo iſt es etwas leichtes, auf einer mit Honiggraſe begatteten Wieſe alle andre Gräſer oder Kräuter auszureißen. Hierzu dürfen nur Kinder beſtellet werden, denen man aufgiebt, daß alles, was nicht Honiggras, oder Klee iſt, von ihnen ausgeriſſen werden ſolle. Thut man dieſes im zweyten und dritten Jahre, ſo iſt alles fremdartige Gras und Kraut deſto leichter zu vertilgen, da theils der vom Pfluge bey der Beſtellung bearbeitete Boden noch nicht wieder allzufeſte geworden, theils des fremdartigen Graſes und des Unkrauts auch noch nicht zu viel vorhanden iſt.

f) Kann man nach der oben beygebrachten botaniſchen Beſchreibung das Honiggras an den Blüthen ſich bekannt machen, und findet es irgendwo auf dem Felde, ſo darf man nur den ganzen Stock ausnehmen, die Halme mit ihren Wurzeln vom Stocke treñen, u. ſie einzeln im Garten wohin pflanzen; um davon den Saamen zu gewinnen. Denn es iſt zu mühſam, wie vorhin geſaget worden, täglich auf dem Felde nachzuſehen, oder nachſehen zu laſſen, ob der Saame reif ſey. Ich habe es auch ſo damit gemacht, und man darf gar nicht ſorgen, daß man das Gras durch Zerreißung der Stöcke nicht verpflanzen könnte. Sogar auf dem Sande läßt ſich das Honiggras angegebener maßen verpflanzen. Man giebt aber dem Graſe bey der Verpflanzung theils recht gutes Land, wo es ſich bald beſtaudet, und deſto mehrern und brauchbarern Saamen bringt, theils aber auch einen ſolchen Platz, wo die Saamenſtöcke in Schutze ſtehen, und vom Winde nicht getroffen werden.

Ich habe auf ſolche Weiſe einen bequemen Fleck meinen Saamenſtöcken eingeräumet, und gedenke im nächſten Sommer an die 6 Pf. Saamen wenigſtens zu gewinnen. Hievon werde ich nur den dritten Theil für mich behalten, die übrigen Pfunde aber ſo vertheilen, daß ich bekannten Wirthen davon Lothweiſe zuſende, damit der Anbau des ſo nützlichen Honiggraſes befördert werde. Hiernächſt werde ich ein Pfund Honiggrasſaamen in der Wittenbergiſchen Wochenblatts-expedition, und eben ſo viel in dem Leipziger Intelligenzcomtoir niederlegen, welche den Saamen umſonſt an ihnen bekannte Wirthe gleichfalls Lothweiſe vertheilen werden. Ich verbitte daher alle Correſpondenz wegen dieſes Saamens, da ich damit auf keinen Gewinnſt hier ziele. Ich habe hiebey nur die Abſicht, daß man in der Ferne bald ein ſo ſehr verkanntes Gewächſe kennen lerne, welches am beſten geſchieht, wenn in dieſen und jenen Gegenden welche ſind, die den Anbau dieſes Graſes unternehmen. Ich halte mich durch die eigene Freude, viele auf den Weg gebracht zu haben, ihre Wieſen, Weiden und Koppeln beſſer zu nutzen, ſchon ſattſam belohnet. Und diejenigen, welche auf dieſem Wege das Gras kennen lernen, folgen meinem Exempel in fernerer unentgeldlichen Austheilung des Saamens, indem dieſes doch die beſte Weiſe iſt, die Cultur eines vorhin unbekannt geweſenen Gewächſes bald ausgebreiteter und beſonders dem geringen Landmanne gefälliger zu machen.

4) Für

4) Für naſſe oder niedrige Gegenden wird die Cultur eines Graſes angerathen, welches dem Honiggraſe an die Seite zu ſtellen iſt, um ein gleiches recht kräftiges ſüßes Gras und Heu ſtatt des ſauren weniger kräftigen Graſes und Heues auf den niedrigſten Plätzen zu gewinnen.

In niedrigen, und der Ueberſchwemmung öfters ausgeſetzten Gegenden hat man meiſtens ſaures Gras und Heu, welches, wenn man ſchon davon die Fülle hat, weit weniger kräftig und nährend iſt, als ſüßes Gras und Heu. Es ſteht nicht überall in unſrer Gewalt, Ueberſchwemmungen abzuwenden, und hiemit ſüßes Futter zu erhalten. Wenn aber ein Gras vorhanden iſt, welches im Waſſer ſo gar aushält, und doch dabey ein recht ſüßes und geſundes Futter, ſo gar auch für Schafe bleibt, ſo verdienet ſelbiges aufs vorzüglichſte angebauet zu werden. Dieſes Gras hat man nun an dem längſt der Havel und Spree befindlichen ſo genannten Militz, welches Gras bisher eben ſo ſehr, als das Honiggras verkannt worden. Wo man es von ſich ſelbſt wachſend hat, da iſt es von je her als das allerkräftigſte Futter befunden worden. Habe ich aber über die Gräſereyen zuvor das Urtheil des berühmten Hrn. D. Böhmers vorangehen laſſen, ſo will ich ihn hier nun gleichfalls über dieſen angerühmten Militz nach dem **Neuen Schauplatze der Natur** reden laſſen.

Vielblümiges Waſſerriſpengras, hohes Waſſerviehgras, großer Militz, Poa aquatica Linn. Dieſes iſt eins der höchſten Gräſer in hieſigen Landen, ſo in ſumpfichten Wieſen, an den Dämmen, Ufern, Seen und Teichen gemein iſt. Es hat das Anſehen eines

eines jungen Rohres, wenn es nicht die Farbe und Geſtalt der Blätter ſchon in der Ferne davon unterſchiede. Es blühet im Brachmonathe. Die Wurzel iſt ausdaurend. Der Halm erreichet auf ſechs Fuß Höhe. Die im Waſſer ſchwimmenden Blätter ſind faſt einen Zoll breit, bleiben aber im trockenen viel ſchmäler, und ſind am Rande und auf der erhabenen Rückenlinie ſcharf anzufühlen. Die Riſpe iſt faſt einen Fuß lang, und in ſehr viele Zweige verbreitet. Die Aehrchen ſind, in Anſehung der übrigen Arten, groß, zweyzeilig, durchaus von gleicher Breite, bräunlich mit grün vermiſcht, und beſtehen nicht immer aus ſechs, ſondern auch nur aus drey, fünf, auch wohl aus acht Blättchen. Es wird für ein gutes Futtergras unter dem Heue gehalten, und iſt vielleicht das allernützlichſte unter den Gräſern, die im Waſſer wachſen. Das Vieh frißt es gern, zumal wenn es noch jung abgemähet worden. Auch die Schafe genießen es jung bey der Rheinfütterung an den Dämmen. Man könnte auf die Vermehrung durch den Saamen Bedacht nehmen, da ſelbiger leicht in Menge einzuſammeln.

Anmerkungen.

a) Ich habe den Anbau des Militzes ſchon ſeit einigen Jahren manchen Freunden mündlich angeprieſen, da ich an Ort und Stellen es hin und wieder ſelbſt geſehen, daß ſelbiger in der Futterung bey Pferden, Kühen und Schafen ſo großen Nutzen leiſte, und von den Thieren lieber, als andres Heu gefreſſen werde. Ich würde auch ſchon ſelbſt die Cultur dieſes vortrefflichen Graſes bey mir verſuchet haben, wenn ich nicht bisher auf die Erfüllung des Verſprechens einiger Freunde, mir Militzſaamen einzuſammeln und zuzuſenden, vergebens

gebens gehoffet hätte. Da ich vor einiger Zeit bey meinem Freunde, Hr. Menger, Königl. Architeckt in Potsdam war, und mit ihm auf ökonomiſche Sachen zu ſprechen kam, ſo ſagte er mir, daß er im vorigen Jahre den Anfang nicht nur gemachet habe, Militz ſo wohl zum Grünfuttern, als auch zum Heumachen, in ſeinem großen Garten zu ſäen, ſondern daß er auch Willens ſey, in dieſem Jahre einen ganzen Morgen mit Militzſaamen zu beſäen. So viel hatte er bey ſeiner erſten Ausſaat dieſes Graſes gefunden, daß es im erſten Jahre nicht ſo breite Blätter bekomme, als ſie an dem alten Graſe, am Ufer der Havel geſehen werden. Es iſt aber zu erwarten, ob nicht die Blätter, im zweyten Jahre, nach der erſten Ausſaat des Saamens, eine mehrere Breite gewinnen werden; da alle perennirende Gräſer und Futterkräuter überhaupt im erſten Jahre noch nicht die volle Stärke ihres Wachsthums zeigen.

b) Es iſt wohl nicht zu zweifeln, daß der Militz auch an andern Stellen, wie an den Ufern der Gewäſſer, ſeinen rechten Platz habe. Allein er kömmt auch da fort, wo niemals Waſſer hinkömmt. Vorgedachter Hr. Menger erwählte zu ſeiner erſten Ausſaat des Militzſaamens einen Fleck ſchwarzer Moorerde, worauf er ſonſt weißen Kohl erbauet hatte, indem er ganz richtig ſchloß, daß jedes, obſchon nicht Ueberſchwemmungen ausgeſetztes, gutes friſches, oder feuchtes Erdreich, welches guten Waizen, weißen Kohl u. ſ. f. tragen kann, auch zum Anbau des Militzes geſchickt ſey.

Es ſcheint inzwiſchen dem natürlichen Stande dieſes Graſes gemäß zu ſeyn, wenn es auch nur auf kurze Zeit im Winter oder im Frühjahre, unter Waſſer ſtehen kann. Hat man nun der-

dergleichen Wieſen, die zu Zeiten den Ueberſchwemmungen ausgeſetzet ſind, ſo muß man ſie, nach vorhin gegebener Anweiſung, wenn ſie trocken ſind, umpflügen, oder umgraben, oder umhacken, wie es jeden Orts Gelegenheit mit ſich bringt, um von Jahr zu Jahr einen Fleck nach dem andern mit Militz zu begatten; theils des ſauren Graſes und Heues los zu werden, theils aber auch kein ungleiches, ſondern gleiches Heu, zu gewinnen.

Sind die Wieſen ſo gelegen, daß mittelſt ſchicklicher Rinnen, oder kleinen Gräben, Waſſer darauf geleitet werden kann, ſo ſchicken ſie ſich vortrefflich zum Anbau dieſes Graſes. Denn man kann ſie, außer obbemerkten Zeiten, auch denn im Sommer unter Waſſer ſetzen, wenu ſie das erſte und andremal eben abgeärndtet worden, um den Nachwuchs durch ſolche Wäſſerung aufs geſchwindeſte zu befördern.

c) Da dasjenige Heu, welches in naſſen Jahren auf den unter Waſſer kommenden Wieſen verſchlämmt, dem Viehe ungeſund wird, ſo hat man dergleichen an dem Militz nicht zu beſorgen. Denn er hat einen, dem Rohre gleichen, runden und glatten Stängel, an welchem ſich wenig, oder gar kein vom Waſſer abgeſetzter, Schlamm anhängen kann. Hiernächſt kann man auch beym Abmähen des Militzes den Senſenhieb ſo hoch führen, daß die zu tief unter Waſſer lange geſtandenen etwanigen Theile des Stängels zurückgelaſſen werden, welches keinen Schaden bringt, ſondern dem Nachwuchſe, zur folgenden Aerndte, deſto mehr dienlich ſeyn kann. Bey andern unter Waſſer gerathenen Gräſern, deren Blätter bald anfaulen, oder mit abgeſetztem Waſſerſchlamme beleget wer-

den,

den, kann man ſich dieſes Vortheils nicht bedienen, indem der Militz, bey hochſteigenden Waſſer, mit ſeinen Blätttern noch immer über den Waſſer ſeyn kann, da er eine Höhe von zwey bis drey Ellen erreichet.

d) Das Heuen, oder Zuſammenbringen des getrockneten Militzes, machet unter allen Arten von Heu die wenigſte Mühe. Denn da der Militz nichts als Militz iſt, oder lange gleiche Halme hat, ſo wird er, wie das Getraide auf dem Felde, mit dem Harkenſtiele gewendet, oder wo er zu dick liegt, mit der Harke gelüftet; er trocknet gut, und wird in mäßige Gebünde, wie Korngarben eingebunden und ſo nach Hauſe gefahren.

Muß der Militz auf einem unter Waſſer gerathenen Platze abgemähet werden, ſo hat man, beym Fortbringen deſſelben, nach trockenen Oertern, weit weniger Abgang und Mühe, als bey den andern Gräſern. Es geht kein einziger Stängel verloren, da ſie alle gleiche Richtung, Steifigkeit und Länge haben. Man kann den fortgebrachten grünen Militz zum Trocknen ſo gerade, wie Stroh zum Trocknen aus einander breiten. Welcher Abgang entſteht nicht bey dieſem Verfahren von den andern Gräſern?

e) Da der Militz in Bündlein zuſammengebracht und eingebunden werden muß, ſo hat man daran das einzige Heu, wovon man einen genauen Anſchlag machen kann, wie viel Mandeln, oder Schocke, jährlich auf ein Stück Vieh zur Winterfütterung gebraucht werden. Man kann bey andern Heuarten zwar auch ſeine Ausrechnungen machen, allein man muß zum Abwägen ſchreiten, und bemerken, wie viel Centner Heu darauf gehen. Dieſes kann man nur ein und das andre mal thun,

und

und hierauf ſagen, ein Fuder Heu enthält bey mir ſo und ſo viel Centner. Allein die Fuder werden nicht immer gleich ſtark hoch und feſte genug geladen, ſo daß immer an einem jeden Fuder doch einige Centner fehlen, oder zu viel ſeyn können. Hat man aber und weis ſein gewöhnliches Gebind, ſo überſchlägt man ſeine Mandeln oder Schocke von Militz eben ſo leicht und geſchwinde, wie man es mit dem Stroh nach Mandeln oder Schocken zu thun pfleget, und befindet ſich daher jedesmal in einer leichtern und gewiſſern Zuſammenrechnung.

Aber auch die Futterordnung wird gar ſehr durch die ſo eingebrachten Militzbunde erleichtert. Man kann vom Anfange der Winterfütterung ſchon berechnet und feſtgeſetzet haben, wie viele Bunde täglich herausgegeben, oder verbrauchet werden ſollen. Man kann alſo ſchon, vom erſten Tage an, einem jeden folgenden Tage ſeine Zahl von Militzbunden zugeeignet haben.

d) Wenn der Militz auf ſeinem rechten Boden zu ſpät gemähet wird, ſo können ſeine Halme zu dick oder zu hart geworden ſeyn, daß ſolche deßhalb vom Viehe nicht gern gefreſſen werden: es wäre denn, daß man ihn zu Hechſel ſchneiden wollte. Dieſerhalb muß man ihn nicht zu alt werden laſſen, und die Erfahrung muß es an die Hand geben, wenn die rechte Zeit zum Abſchneiden iſt.

e) An denjenigen Orten, wo der Militz von ſelbſt wachſend gefunden wird, weis man es, daß ſelbiger bey allen Thieren eben ſo gut als Haber anſchlägt. Dieſerhalb wird er auch den Abſetzekälbern nicht vorenthalten. Aber er wird ihnen kurz, wie Hechſel zerſchnitten, und ihnen ohne allen andern Zuſatz in die Krippe gegeben, ſo wie

er den andern Thieren als Heu, unzerſchnitten, in die Raufen geſtecket wird.

Wo man aber ſeinen Platz nur in der zweyten oder dritten Klaſſe der Winterfütterung finden kann, da iſt es wohl am beſten, den zu Heu getrockneten Militz mit Stroh vermengt zu Hechſel zu ſchneiden. Und auch dieſes Verfahren iſt leichter als das mit gemeinem Heue. Denn der Militz iſt ſteif und gerade, weßhalb er ſich auch am bequemſten zu recht kurzem Hechſel zerſchneiden läßt. Je kürzer aber der Hechſel iſt, deſto beſſer ſchlägt er zur Nahrung der Thiere an.

f) Was oben von dem Militz iſt geſaget worden, daß er zum Heufutter abgemähet werden müſſe, wenn er noch nicht zu ſtark oder hart geworden, ſolches iſt auch zu beobachten, wenn er zur Stallfütterung, im grünen Zuſtande, verbrauchet werden ſoll. Die Stängel werden zwar ſodann leichter von den Kühen zermalmet, man findet aber doch, daß ſie ihnen zu lang ſind, und dieſerhalb ihnen auf die Erde fallen, leicht zertreten, ſodann aber nicht gefreſſen werden. Geſchähe es daher, daß man das frühere Abmähen des Militzes verſäumet, und ihn völlig hätte auswachſen laſſen: ſo müßte er wenigſtens zwey bis dreymal durchgeſchnitten, oder lieber ganz kurz zu Hechſel mit andern Graſe, oder gar Strohe vermengt, geſchnitten werden. Ich habe übrigens meinen vorgedachten Freund erſuchet, ſeinen fortgeſetzten Militzbau dereinſt ins ökonomiſche Publicum zu bringen, welches er auch in dem Wittenbg. Wochenbl. zu thun verſprochen hat.

g) Zuletzt iſt noch zu gedenken, daß die Ausſaat des Militzſaamens nicht in Vermiſchung mit andern Saamen, dergleichen zwar mit dem Honig-

gras-

grasſaamen angerathen worden, geſchehen dürfe. Der Militz hält ſich im erſten Jahre ſeiner Ausſaat nicht ſo niedrig als das Honiggras, und im zweyten Jahre würde aller andrer untergeſäeter, und mit aufgegangener, Saamen doch verblüſchet werden; wenn ſolches nicht ſchon im erſten Jahre geſchehen. Die fernern Verſuche werden es an die Hand geben, ob nicht der an- und ausgeſäete Militz ſogar geſchickt ſey, auch auf krautartigen Ländereyen das Unkraut zu unterdrücken oder es ganz und gar zu vertilgen.

5) Verſchiedene Arten Heu zu machen.

Das Heumachen gehöret ſowohl zur Beſorgung des Hausvaters als der Hausmutter, und letztere wird, wenn es ihr um die beſte Pflege ihrer Kühe zu thun iſt, dahin ſehen, daß ſie zur Winterfütterung ſolches Heu bekomme, welches aufs beſte gemachet iſt.

Es ſind verſchiedene Arten des Heumachens, davon die eine immer beſſer als die andre iſt, und man fängt ſeit einiger Zeit auch an, die Ausländer in der Art zu heuen nachzuahmen.

Man hat überhaupt bey Trockung des Graſes dahin zu ſehen, daß es nicht zu ungleich trockne, oder von der kommenden Sonnenhitze ausgezogen, und ſeiner meiſten Kraft beraubet werde. Eben ſo nützlich iſt es, auch das Heu ſo zu verwahren, daß es des Nachts ſo wenig als möglich vom Thau berühret werde. Denn in je mehrern Theilen das Heu vom Thaue durchnäſſet, und darauf von der Sonne und Luft wieder abgetrocknet wird, deſto mehr Kräfte des Heues gehen damit verlohren. So muß man auch endlich noch darauf ſehen, daß das Heu ſich nicht auf einander erhitze und zu gähren, hiemit aber in den erſten

Grad der Fäulniß überzugehen, anfangen möge. In dieſem Falle gehen Farbe und Geruch verlohren, und das Heu gewinnt davon einen völlig ſauren Geſchmack, daß es hernach von den Thieren ungern gefreſſen, und gar ſehr umgebracht wird.

Anmerkungen.

a) Es iſt eine ganz gute Verfahrungsart beym Heumachen, wenn am Tage, da man das Gras mähet, ſelbiges den ganzen Tag in Schwaden unangerühret liegen läßt, und es erſt Tages darauf auseinander breitet. Man wendet es ſodann oft, und, wenn es ſeyn kann, alle Stunden, bringt es gegen den Abend, bevor der Thau fällt, und indem das Gras noch warm iſt, in kleine Häuflein zuſammen. Man nennt dieſe Häuflein hieherum Windhaufen, weil der Wind, oder die Luft, hineindringen und noch trocknen kann, da das Gras gar nicht feſte zuſammen oder aufeinander gedruckt, ſondern nur ganz loſe gehäuſet wird. Man nennt auch wohl dieſe Art Heu zu machen; Windheu machen. Am folgenden Morgen, wenn nämlich der Thau von dem Graſe und den Windhaufen abgetrocknet iſt, und kein Regenwetter eingefallen, in welchem Falle die Häuflein nicht angerühret, ſondern gelaſſen werden wie ſie ſind, werden ſolche Windhaufen wieder dünne auseinander gebreitet, zum öftern umgewendet, hiemit aber ſo lange fortgefahren, bis das Heu trocken genug geworden. Wenn das Heu aber meiſtens trocken iſt, ſo macht man des Abends die Windhaufen ſchon größer. Eher thut man es aber deßwegen nicht, damit der zu groß gewordene Haufen von den noch zu viel vorhandenen Feuchtigkeiten das Heu nicht in Schweiß bringe, als

als wovon es an ſeiner Güte etwas verliehrt. Sollten aber die Windhauſen dennoch ſchwitzen, ſo werden ſie des Morgens wieder aus einander gebracht, und behörig getrocknet. Beym Trocknen aber hat man dahin zu ſehen, daß das Heu auch nicht allzutrocken werde, wie es in ſehr heißen Sommertagen gar leicht geſchehen kann. Hievon entſteht zu großer Abgang, da die Blätter in unzählichen Schrötlein ſich verkrümeln und verlohren gehen.

Sollte bey dem Windheumachen Regenwetter nach dem Abmähen des Graſes eingefallen ſeyn, ſo muß man das Gras in ſeinen Schwaden unangerühret liegen laſſen; oder, wenn die Schwaden allzudick und hoch liegen, und durch und durch naß geworden ſind, muß man ſelbige mit der Harke nur umwenden, aber nicht auseinander breiten. Dieſes darf eben nicht gleich am zweyten Tage, ſondern nur am dritten geſchehen, falls das Regenwetter anhalten ſollte. Werden die Windhauſen aber vom Regen naß gemachet, ſo müſſen ſie nicht eher auseinander genommen werden, als bis die Näſſe äußerlich wieder abgetrocknet iſt. Begegnet es aber dem ausgebreiteten Heue, daß es auch vom Regen naß gemachet wird, ſo wird es nicht eher umgekehret, als bis es wenigſtens auch auf der Oberfläche gut abgetrocknet iſt.

Hat man endlich das Heu zu ſeiner Trockenheit gebracht, ſo wird es in gewöhnliche große Hauſen, oder Schober eingeſetzet, und bald eingefahren, wenn zumal keine beſtändige Witterung herrſchet; indem auch in die großen Schober bey langwierigen Regen die Näſſe oft ſehr eindringen kann: daß man in die Nothwendigkeit geräth,

die großen Haufen wieder auseinander zu breiten, und das Heu abermals zu trocken. Kann man aber wegen mehrerer dringenden Aerndtegeſchäfte die Heuſchober nicht bald einfahren, ſo muß man ſie nicht mittelmäßig, ſondern recht groß und feſte anlegen. Die Erfahrung lehret, daß der Regen in die größern Haufen weit weniger als in die kleinern eindringt. Und da mit Gewittern gemeiniglich die ſtärkſten Sturmwinde begleitet werden, welche einem Heuſchober zu erſt die Spitze, und ſodann die Folge wegnehmen, ſo pflegen einige in der Mitte des Schobers, wenn derſelbe angeleget wird, eine Stange in der Erde feſt einzuſtoßen, und ſodann das Heu nach der Spitze der Stange zu fein gerade feſt und ſpitz zu laufend zu legen, damit ſowohl der Regen gut ablaufen, als auch der Haufen dem Winde widerſtehen könne. Diejenigen verwahren aber ihre Heuſchober am beſten, welche die Stangenſpitze ſo hoch aus der Spitze des Heuſchobers hervorgehen laſſen, daß ein zweymal nach dem Sturzende zu verbundenes Bundſtroh in der Mitte durchgeſteckt, und das Stroh ringsherum die Heuſpitze, wie mit einem Dache, bedecken könne. Auf die Weiſe läuft nicht nur der Regen am beſten ab, ſondern die Heuſpitze kann auch nicht vom Winde abgebrochen werden. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß keine zu ſchwache oder mürbe Stange genommen werden müſſe, damit ſie nicht von der Gewalt des Windes, zerbrochen werde. Dieſerhalb muß auch das Bund Stroh nicht allzulang über die Heuſpitze, etwa nur dem fünſten oder ſechsten Theile nach, hervorſtehen, die übrigen Theile aber ringsherum das Heu bekleiden.

Es iſt ſchon oben geſaget worden, warum man auf gemeinen Wieſen kein ſo gleiches Heu, als auf künſtlichen erlangen könne, weßhalb auch letztern der Vorzug gegeben worden. Man muß aber bey gemeinen, oder natürlichen Wieſen doch die möglich beſte Zeit des Grasmähens zum Heumachen in Acht nehmen. Man mähet nämlich, wenn die meiſten Gräſer blühen, weil ſie alsdenn am kräftigſten ſind, und den meiſten Ertrag an Blättern und Halmen geben. Bey den einſchürigen Wieſen, welche erſt nach der Roggenärndte gemähet werden, wartet man gemeiniglich allzulange; da um ſolcher Zeit der Saamen der meiſten Gräſer ſchon reif, oder ausgefallen iſt. Nun iſt aber hiemit das Gras entkräftet, da die Gräſer ihre meiſte Kraft in die mehlichten Theile der Saamen haben müſſen hinübergehen laſſen. Dieſerhalb erhält man nur ein gelblichtes oder bräunlichtes Heu, welches keinen ſonderlichen Geruch hat und vielmals nicht beſſer als das Stroh iſt. Ja dieſes letztere kann zu Zeiten kräftigeres Futter abgeben, wenn nämlich mancherley gute Kräuter unter dem Getraide mit aufgewachſen, und hiemit unter das Stroh in der Scheune gekommen ſind. Wie nun die Futterkräuter und Gräſer in ihrem beſten Wachsthume abgeſchnitten werden müſſen, ſo müſſen die Wieſen zum Heumachen überhaupt gleichfalls gemähet werden, wenn ihre meiſten Gräſer in der Blüthe ſtehen. Ein noch früher gemähetes Gras kann zwar kräftiger ausfallen, aber man verliehrt zu ſehr an der Quantität, oder es ſchwindet zu ſehr, wie es der gemeine Mann nennt. Läßt man die einſchürigen Wieſen allzulange ungemähet, ſo entſteht daraus ein ſo genanntes überſtändiges Gras, welches

vielmals ganz röthlicht ausſieht, keine recht grüne Farbe mehr hat, oder wenn es vornehmlich etwas lang, unten bereits zum Theil angefaulet iſt.

b) In England machet man viel aus dem daſelbſt ſo genannten **grünen** und **bräunlichtem** Heue. Das erſtere hat eine ganz grüne Farbe, und behält ſie einige Jahre lang, daß es ausſieht, als ob es erſt abgemähet wäre. Das bräunlichte Heu behält ebenfalls einige Jahre hindurch ſeine Farbe, und übertrifft jenes an einem noch annehmlichern Geruche.

Das **grüne Heu** wird alſo gemachet. So bald das Gras abgemähet worden, und etwas gelegen hat, wird es umgekehret, und zwar wenn die Sonne recht ſtark ſcheint. Man wendet es aber des Tages mehrmals, und faſt alle Stunden. Dieſes ſo öftere Wenden geſchieht deßhalb, um das Heu deſto geſchwinder trocken zu bekommen, und es je eher je lieber der Sonnenhitze zu entziehen, als wovon es ausgezogen und bleich gemachet wird: wie man etwa an der Leinewand dieſes weis, daß ſie von der Sonne gleichfalls gebleichet werde. So bald das Heu trocken iſt, wird es unters Dach gebracht, oder in offenen Stapeln, oder Feimen aufbewahret. In vielen Weſtphäliſchen Gegenden hat man ſchon längſt dieſe Art zu heuen angenommen, da z. E., wenn das Gras in den Frühſtunden abgemähet worden, ſolches gleich auseinander gebreitet, und nach obbeſchriebenem Verfahren zum geſchwindeſten Trocknen gebracht wird.

Das **bräunlichte Heu** wird alſo bereitet. Wenn das Gras abgeſchnitten wird, kehret man es nach gewöhnlicher Art dann und wann um, bis es meiſt getrocknet iſt. Hiebey wird nun in Acht

genom-

genommen, daß eine gewiſſe Feuchtigkeit in dem Heue zurückbleibe, zu deren Beſtimmung Erfahrung und Geſchicklichkeit erfordert wird. Es wird hierauf der ganze Heuvorrath in einer Scheuer, oder in Stapeln aufgeſetzet. Hierauf treiben die eingeſchloſſenen Säfte des Heues einen Schweiß hervor, der dem Heue ſo wenig ſchädlich iſt, daß er ihm vielmehr den annehmlichſten Geruch zuwegebringt. Es kömmt nun, wie eben geſaget worden, darauf an, den rechten Grad der Feuchtigkeit zu treffen; weßhalb ein Hausvater oder eine Hausmutter, bey ſolcher Zubereitung des Heues ſelbſt gegenwärtig ſeyn, und nach eigner Erkenntniß urtheilen müſſen: ob auch das Heu nicht noch allzuviel Feuchtigkeit in ſich habe, woraus ein dumpſigtes oder ſchimmelndes Futter entſtehen könne. Wer dieſes bräunlichte Heu zu machen verſuchen will, der wird im erſten Anfange, bevor er rechte Kenntniß ſich erworben hat, bey Stapeln oder Feimen in freyer Luft weit ſichrer gehen, als wenn er dergleichen Heu in verſchloſſenen Gebäuden, dergleichen Scheunen und Heuſtälle ſind, einbanſen läßt. Das bräunlichte Heu kann ſich in Feimen durch den freyen Luftzutritt eher der Feuchtigkeiten entladen, wenn es dergleichen noch beym Zuſammenbringen etwa zu viel gehabt hätte.

c) In Schweden und in der Schweiz iſt es nichts ungewöhnliches, das Heu mit Salz zu beſtreuen. Nämlich man breitet zuerſt in oder auf dem Heubehältniſſe über und über die erſte Lage, auf welcher denn das Salz mit der Fauſt, wie etwa von einem Säemanne mit dem auszuſäenden Saamen auf dem Acker geſchieht, überall ausgeſtreuet wird. Hierüber kömmt nun eine zweyte Lage Heu, welche ſodann eben ſo beſtreuet, und ſo fort bis

zur oberſten Lage verfahren wird. Wo man gewohnt iſt, dem Viehe Salz zu geben, da wird man das Salzen des Heues für keinen Verluſt rechnen, und das Salz ihm hernach deſto weniger geben dürfen. Das Vieh frißt dieſes Heu ſehr gerne. In naſſen Jahren, da man das Heu nicht nach Wunſche recht trocknen kann, iſt das Salzen deſſelben ſehr anzurathen, indem es das Entzünden, Angehen und Schimmeln des Heues verhütet. Dieſes Salzen des Heues iſt doch ſichrer, als wenn man bey zu beſorgender Entzündung des nicht trocken genug eingefahrnen Heues das Heu ſchnell aus einander werfen, oder etliche Stangen bis auf den Boden einſtecken, und das Heu ſodann ein- und umrütteln muß. Andre pflegen auch wohl in ſolchem Falle große Löcher hin und wieder bis auf den Boden hinab zu machen, um hieſelbſt dem Heue Raum zum Ausdünſten zu verſchaffen.

d) Wenn kein trockenes Wetter iſt, ſo machet das **Trocknen des Klees** ungemeine Mühe, indem die Stängel ſo voller Säfte ſind.

Er wird am beſten abgemähet, wenn er zu verblühen anfängt, und man läßt ihn nach dem Abmähen gern an die 24 Stunden ruhig in ſeinen Schwaden liegen. Nach dieſer Zeit wird er in mittelmäßige Haufen gebracht, worin man ihn zwey bis drey Tage, und zwar überhaupt ſo lange liegen läßt, bis ſich die Haufen recht erwärmet haben; worauf man den Klee aus einander bringt, und ihn wie andres Heu trocknet. Wenn gleich Anfangs zu ſehr mit dem Klee mit Wenden und Aufziehen verfahren wird, ſo reiben ſich die Blätter völlig ab, daß man nichts als die leeren Stängel übrig behält.

Nach

Nach einer andern Verfahrungsart werden die zwey erſten Schnitte des erſten und andern Jahres nur allein zum Heu genommen, die beyden Herbſtſchnitte aber, wegen ermangelnder Wärme zum Grünfutter verbrauchet. Iſt der Klee zu Heu abgemähet worden, ſo wird er mit der Heugabel recht dünne vorſichtiglich auseinander geſtreuet, gegen Mittag mit eben dieſem Inſtrumente ganz behutſam gewendet, und dieſes von zwey bis drey Uhr wiederholet; worauf der Klee vor dem Einfall des Thaues in ganz kleine Häufgen zuſammen geleget wird. Des folgenden Tages wird dieſer Klee etwa nach 10 Uhr Vormittags mit der Heugabel, oder einem Harkenſtiele, aus einander gebracht, mit der erſtern Nachmittags ganz ſachte gewendet, in große Hauſen oder Schober geſetzet, und gleich nach Hauſe gefahren. Es iſt ſehr gut, wenn man den getrockneten Klee nicht mit verkehrter Harke, wie mit dem gemeinen Heue zu geſchehen pfleget, zuſammenſchiebt. Man muß ihn behende mit den Armen zuſammentragen, weil bey dem allerleiſeſten Verfahren doch genug Abgang entſteht. So muß man auch die Kleehaufen nicht zu groß machen, damit ein zu ſtarker Druck nicht zu viel verkrümete. Einige laſſen daher ſo gar die in geraden Reihen gebrachte kleinen Haufen, wo ſie zuerſt angeleget geweſen, nach dem Trocknen abermals ſo aufſetzen, fahren mit dem Heuwagen daneben hin, und laden ein Häufgen nach dem andern auf.

Man muß es ja nicht wagen, wie es mit dem gemeinen Heue gar wohl geſchehen kann, den getrockneten, und in Haufen zuſammengeſetzten, Klee des Nachts im Felde ſtehen zu laſſen. Ein nur mäßiger Regen würde ihn ganz durchdringen,

und das Wiederauseinanderwerfen und abermalige Trocknen nothwendig machen; woraus denn eine zu große Einbuße entſtehen müßte.

6) Eine gute Art das Heu aufzubewahren.

Die Engländer haben die Gewohnheit, ihr Heu auch außerhalb der Scheunen oder Ställe im Freyen aufzuſetzen, und es ſo aufzubewahren. Es wird ein Haufen von Heu ſo genau und aufs feſteſte eingeleget, als man ein Fuder Heu zu legen pfleget.

Der Haufen aber ſteht nicht auf der bloßen Erde, von wannen die Feuchtigkeit ins Heu hinübergehen würde. Weil in England der Schnee ſelten über eine Viertelelle hoch zu liegen kömmt, ſo macht man daſelbſt das Gerüſte, von etlichen Balken mit Brettern weitläuftig beleget, kaum eine halbe Elle hoch.

Die äußere Figur iſt eine Hauptſache bey dem Haufen. Er wird unten ſchmal, gegen die Mitte aber am breiteſten, von da an aber bis zur Höhe wieder abhängig und ſcharf zugehend, etwa wie das Dach eines Hauſes. Die äußere Seiten werden überall recht ſcharf gekämmet, oder glatt geharket, wie ſolches bey unſern gewöhnlichen Heuſchobern auch zu geſchehen pfleget; damit nirgends eine Vertiefung ſey, wo Regen oder Schnee ſich einſetzen könnten.

Wenn der Haufen die itzt beſchriebene Figur bekommen hat, ſo wird er mit langen Stroh gedecket oder beleget, als wenn man das Dach eines Hauſes bedecken wollte, und reichet nicht weiter, als juſt bis über die Mitte, wo der Haufen gegen den Fuß anfängt ſchmal zu werden; indem das ganze untere Theil des Haufens frey und unbedecket bleiben muß, damit die freye Luft ungehindert heranſtreichen könne. Es wird aber das Stroh nichts in ſolchen Schoben gebunden,

den, wie man ſie zum Decken der Häuſer brauchet. Es wird nur oben an dem Forſte mit Einſchlagung hölzerner Haken zuſammen gehangen; welches jedoch mit Zuſammennaglung zweyer Bretter, die ſtatt des Forſtes dienen, beſſer geſchehen könnte. Man fängt mit der Belegung des Strohes von unten an, ſchlägt es wohl an, und hängt es nur mit einigen hölzernen Haken an; alsdenn leget man eine andre Schicht, und fährt damit fort bis an den Gipfel, wobey die feſte Schlagung und Ebenmachung des Strohes der beſte Handgriff iſt. Es liegt aber das Stroh nicht über 4 bis 5 Zoll dicke.

Die ſehr großen Haufen, die wenigſtens 24 Ellen lang und an die 10 Ellen auch wohl etwas mehr breit ſind, heißen Reaks; (Rücken) die kleinern aber, vornehmlich zum Grummet, macht man oftmals rund, und heißen alsdenn Cocks, (Hähne oder Kämme.) Das Heu hält ſich vortrefflich darin, und giebt einen ſehr angenehmen Geruch, wenn es angeriſſen oder angeſchnitten wird.

Die Art das Heu von den Haufen zu nehmen, iſt dieſe. Man hat ein langes Meſſer, juſt wie die Engliſchen Sägen ſind; wie man denn auch nichts anders, als ſolche Sägen dazu gebrauchet, nachdem die Zähne ab- und ſolche ſcharf geſchliffen ſind. Hiemit ſchneidet und ſticht man von oben hinab in den Haufen, und ſo gleichfalls von den Seiten u. ſ. f. um allemal ein recht winklicht viereckigtes Stück herunter zu ſchneiden. Dieſe Stücken ſind gemeiniglich etwas über eine Elle lang, faſt eben ſo breit, und eine gute halbe Elle dicke. Sie laſſen ſich alſo ganz herausnehmen, ohne zu zerreißen, ſind ziemlich derb, und werden alsdenn kreuzweis mit einem Strohſeile gebunden, um ſie fortzuſchaffen. Sie laden ſich auch überaus bequem, und ſind eine der artigſten Gebräuche in der

Engländiſchen Landwirthſchaft. Man verkaufet ſie, wie gewöhnlich, alle nach dem Gewichte.

Wenn eine Seite oder Schicht ſo viereckigt bis auf den Boden herausgeſchnitten iſt, ſo fährt man alſo fort, ferner von oben bis auf den Boden ein Stück nach dem andern herunter zu ſchneiden, und es ſchadet dem Haufen nichts, wenn er alſo angeſchnitten iſt; weil es ſo gerade wie eine Wand da ſteht, und allemal zwey oder mehr rechtwinkligte Seiten darſtellet. Man fährt fort, das Heu in der Maaße herab zu ſchneiden, bis der Haufen verbraucht iſt; welches bisweilen kaum in einem Jahre geſchieht, ohne dieſe Wände zu bedecken. Es wird nur eine geübte Hand dazu erfordert, daß man gerade ſtehe und ſchneide, theils um die Stücken fein ganz und eben heraus zu ſchneiden, theils eine gerade perpendiculare Wand zu laſſen. In England thut es aber ein jeder Arbeiter mit Accurateſſe, weil man darzu immer gewohnt geweſen. —

Anmerkungen.

a) Die Hausmütter in England halten dieſes, nach nur beſchriebener Art aufbewahrte, Heu für das beſte; indem es von dem Viehe lieber als das in Ställen und Scheunen aufbewahrte gefreſſen wird. Es mag nun aber woher kommen als es immer will; die Erfahrung iſt einmal dafür, und ich bin ſelbſt davon ein Augenzeuge. Ich habe in einem benachbarten Dorfe eine kleine Viehwirthſchaft, wo einige Wieſen in einer ſo tiefen und bruchigten Lage ſind, daß man das Heu in naſſen Jahren nicht abfahren, ſondern es auf der Stelle in großen Haufen einſetzen muß, bis es zur Winterszeit auf Schlitten nach Hauſe geſchafft werden kann. Es iſt aber dieſes Heu kein feines ſüſſes, ſondern grobes, langes und ſchilfichtes Heu, welches überdem

nicht recht trocken von den naſſen Wieſen in Haufen zuſammen gebracht werden kann. Dieſe Näſſe aber wird doch durch den Stand der Haufen im Freyen dem Heue nicht nachtheilig, und es findet ſich, daß die Kühe dieſes Heu, wenn es im Winter eingefahren wird, ſo gern und faſt noch lieber freſſen, als das feine beſſere in Scheunen und Ställen aufbewahrt geweſene Heu. Nur kann ich nicht hinzuſetzen, daß es dem Viehe an und für ſich mehr Nahrung geben ſollte, als letzt gedachtes Heu. So viel findet ſich, daß das ſchlechtere aus dem Freyen kommende Heu lieber und in größerer Menge gefreſſen wird. Und unter dieſer Einſchränkung kann man von jedem im Freyen aufbewahrten Heue in ſeiner Art allein ſagen, daß es den Kühen die Milch mehre, oder dem Viehe überhaupt gedeihlicher ſey. Es wird davon mehr gefreſſen, und dieſerhalb erfolgt mehr Milch, oder beſſeres Gedeihen bey den Kühen und anderm Viehe.

b) Aus dem geſagten erhellet, daß in naſſen Jahren, da man das Heu nicht recht trocken eingewinnen kann, die Engländiſche Aufbewahrungsart des Heues ſehr anzurathen ſey, weil das Heu ſich ſeiner Feuchtigkeit in der freyen Luft eher entlediget, und ſodann kein dumpfigtes ungeſundes Futter aus dem zu naß eingefahrnen Heue entſtehen kann.

c) Es kann von trocknen Jahren ſowohl als von Ueberſchwemmungen, ein Heumißwachs, und in letzterm Falle, ein verſchlämmtes ungeſundes Heu entſtehen. Dieſerhalb iſt bereits oben angerathen worden, einem Uebervorrath von Heu zu ſparen, und damit in ein folgendes Jahr hineinzugehen. Nun leidet es nicht immer die Gelegenheit der Wirthſchaftsgebäude ein Heumagazin überall anzulegen.

zulegen. Dieſerhalb können rechtwohlangelegte Stapel, oder Feimen, nach Engländiſcher Art gar wohl zu ſolchen Magazinen dienen.

d) Da bey uns der Schnee weit tiefer als in England zu fallen pfleget, ſo müßten wir auch unſern Feimen mehr Erhöhung über der Erde, etwa eine Elle hoch, und wohl darüber, geben. So hätte man auch ferner ein beſtändiges Fundament zum Tragen der Schwellen, die allenfalls eingekämmet werden könnten, wenn ſchickliche, und auf immer liegen bleibende, Feldſteine untergeleget würden. Auf dieſe Schwellen dürften nur Stangen nicht allzuenge neben einander hingeleget, und das Heu darauf eingeſetzet werden. Es dürfen aber die Stangen wie eben geſagt worden, dieſerhalb nicht eher dichte beyſammenliegen, indem ſie, zumal queer über einander, Stärke genug zum Tragen haben; und das Heu ſodann dem Anſtreichen der Luft von unten her deſto mehr ausſetzen. Allenfalls könnte auch über die Stangen eine ganz dünne Lage von Stroh ausgebreitet, hiemit aber das Durchfallen des feinen Heues bey der erſten Anlage verhindert werden. Nur würde es rathſam ſeyn, die Aehren des Strohes zuvor abzuhauen, damit etwa die Mäuſe von den darinn ſitzengebliebenen Körnern nicht angelocket würden, ſich in die Unterlage einzuquartieren, wenn zumal die Feimen viele Jahre hindurch ſollten ſtehen bleiben.

e) Wie es bey dieſen Feimen darauf ankömmt, daß ſie auf allen vier Seiten unten ſchmal, in der Mitte aber am bauchigſten ſeyn, und ſich hierauf oben in einer Schärfe, wie ein Dach verlieren: ſo ſieht man auch hier zu Lande, daß die ſpitzen, eine Zeitlang auf den Wieſen zu laſſenden, Heuſchober

ſchober meiſtens eben ſo ausgebaucht werden, damit die ablaufende Näſſe vom Regen dem unteren Theile des Schobers nicht ſchade und hieſelbſt eindringe. Dieſes Eindringen des Regens iſt unvermeidlich, wenn die untere Hälfte des Schobers nicht eingezogen iſt, ſondern auswärts mehr, als der mittlere Theil, hervorgeht.

f) Es dienet ſowohl zur Erhaltung der Güte und Farbe des Heues, wenn es aufs allerfeſteſte in den Feimen eingeleget wird, als auch zum feſten Widerſtande des Feimens gegen den Wind. Ein loſe eingelegter Feimen könnte von ſtarken Winden auf einem offenem Platze leicht umgeworfen werden.

g) Das Heu wird mit dem langen Meſſer deßhalb abgeſchnitten, um ſowohl beſtändig eine recht gerade Wand gegen den anſchlagenden Regen zu haben, als auch wenig oder nichts zu zerſtreuen; wie nicht weniger dem Heue durch das Zerſchneiden einen deſto ſtärkern Geruch zu verſchaffen. Dieſes letztere iſt keine unbedeutende Sache bey der Winterfütterung. Es iſt der Erfahrung gemäß, daß das Futter von den Thieren am begierigſten angenommen wird, je mehr ihnen der eigene ſtärkere Geruch davon entgegen kömmt. Die Natur hat es den Thieren angewieſen, ihre Nahrungsmittel zuvor durch den Geruch zu prüfen oder zu erforſchen, ob ſie ihnen gut oder nicht gut ſeyn können. Je ſtärker der gute Geruch eines Nahrungsmittels iſt, deſto mehr folgen die Thiere ihrem Wegweiſer nach. Es iſt daher auch bey unſern aufmerkſamen Hausmüttern hin und wieder eine ſehr alte Sache, daß ſie das Heu auf den Heuböden von den Mägden nicht von oberwärts mit der Hand aufnehmen, ſondern unter

den obern Lagen mit eigenen ſo genannten hölzernen Heuhaken heraus ziehen laſſen. Dieſes heißt man das Heu pflücken, indem man mit den Haken nur immer was weniges aus der Mitte des Heues herausziehen kann. Und da hiebey ein Reiben oder Anreißen der Heuhalme entſteht, ſo muß das gleichſam verwundete Heu aus ſeinen ſonſt geſchloſſenem Körper einen Geruch hervorbringen laſſen, welcher dem Viehe ſo ſehr reizend iſt, und machet, wie es auch bey Menſchen iſt, daß das mit völligſten Appetite genoſſene Nahrungsmittel deſto gedeihlicher wird. Aus eben dieſem Grunde geſchieht es auch, daß manche Landwirthe bey dem heutiges Tages immer mehr regewerdenden Wieſenbaue, unter ihren Gräſern das ſo genannte Ruchgras, (anthoxanthum odoratum) auf den Wieſen mit ausſäen, wovon ſie das Heu mit dem ſchönſten Geruche erfüllen, hiedurch aber dem Hornviehe ſowohl, als den Schafen im höchſten Grade angenehm machen. Ja eben dieſer gute Geruch kann es verurſachen, daß man den Kühen das ſonſt ſchlechteſte Futter, ſo zu ſagen, in den Leib hineinvexiret, wie es beſonders mit dem allerſchlechteſten Brühfutter geſchehen kann. Wenn z. E. blos geſchnittenes Stroh mit ganz wenigen getrockneten Kräutern oder Gräſern, als zu welchem Zweck arme Bauern ihr ſo genanntes Wiethſel, oder die in den Flachs- und Hirseländern ausgejäteten Kräuter und Gräſer zu trocknen pflegen, angebrühet wird, ſo wird aus der, mittelſt des heißen Aufguſſes geſchehenen, Auflöſung ein ſo gefälliger Geruch, welcher das Vieh verleitet, das ſonſt allermagerſte, und im Grunde auch nur ſchlecht nährende Futter, oder Getränke, nicht nur gern, ſondern

auch in großer Menge anzunehmen, da es außerdem ein ſolches ſchlechtes Futter wenig oder gar nicht anrühren würde. Dieſes veranlaſſet mich aber ſehr zu glauben, daß eben deßhalb das Feimenheu, den durchgängigen Erfahrungen gemäß, lieber als Stall- und Scheunenheu gefreſſen werde, weil es einen reinern und geſündern Geruch als letzteres hat; und alſo der Vorzug des Feimenheues eigentlich bey den Thieren mehr im Geruche als im Geſchmacke deſſelben gegründet ſey; wiewohl der Geſchmack, wenn das Heu vornehmlich nicht trocken eingefahren worden, auch wohl in Abfall gekommen ſeyn kann.

h) In ſo manchen Betracht die Heufeimen nützlich ſeyn, ſo wenig werden ſie doch wohl überall wider die Diebereyen ſicher bleiben können; vornehmlich an Orten, wo auch die geringſten Einwohner, als Koſſäthen, Häuſeler, Gärtner u. ſ. f. ſich Kühe halten dürfen und können. Für Holländereyen, die von dergleichen Leuten nichts um ſich her wohnen haben, oder für Dorfherrſchaften ſcheint wohl die meiſte Sicherheit zu ſeyn, da letztere durch die ſchleunigſte und gewiſſeſte Beſtrafungen des Diebſtahls an ihrem Orte ſich furchtbar machen. Es wird aber doch wohl auf manchen geräumigen Höfen andrer Wirthe ein Platz zu ſolchen Feimen hin und wieder auszufinden ſeyn. Und damit ſie nicht von dem Viehe angegriffen werden, wird man nur ein mäßiges Gehege von Stangen umher ziehen dürfen.

i) Dem Kleeheue würde wohl am hauptſächlichſten mit Feimen geholfen werden, da es öfters in Scheunen und Ställen einen ſehr dumpfichten Geruch und Geſchmack gewinnt. Es läßt ſich von ſelbigem aber, ſeiner dicken Stängel ſowohl als

auch der Blätter halber, keine gerade feſte Wand, wie von dem feinem Heue, anlegen. Mit gro- bem oder langen breitblätterichtem Heue iſt es faſt eben ſo. Dieſerhalb ſollte man für den Klee und das Heu nur beſchriebener Art ganz leichte, und an den Seiten offene, Schuppen errichten, wie etwa bey Ziegeleyen die leichten Schuppen ſind, unter welchen die Ziegelſteine zum brennen getrock- net werden. Es verſteht ſich von ſelbſt, daß der- gleichen Schuppen ein weites hervorragendes Dach von Stroh oder Rohr, wo letzteres zu finden iſt, haben müßten, damit kein Regen hineinſchlagen könne. Wider den Schnee in den Wintermona- then könnte man eine Wand von gerade über der Erde aufgerichtetem Strohe umherziehen, und ſol- che nach vergangenem Winter wieder wegnehmen. Es iſt aber nichts leichter, als eine ſolche Stroh- wand; man darf nur in gewiſſen Entfernungen vier bis ſechs Zoll gegen einander gerade gegen über angelegte dünne Stangen an Pfählen befeſti- gen, und das Stroh zwiſchen ſolchen Stangen mit den Sturzenden hineinſtellen und von einan- der breiten. Ein ſo leichter Schuppen aber ko- ſtet auch nicht viel; man darf nur vorgenannte Schuppen bey den Ziegeleyen geſehen haben, ſo kann man die wenigen Koſten dazu gleich über- ſchlagen; ſie können doch an die 20–30 Jahre ſtehen, und der Platz dazu muß es entſcheiden, ob ſie mehr lang als breit ſeyn dürfen. Derglei- chen Heumagazine können ſich ſchon im andern oder dritten Jahre bezahlt machen, und wenn man ſchon in der Lage wäre, ein eigenes feſtes dauer- haftes Gebäude zu erbauen, ſo ſolls doch nur auf ſo zu nennendem Luftheue hiebey hauptſächlich angeſehen ſeyn.

k) Auch

k) Auch in **Ungarn** wird auf dieſes Luſtheu ſehr gehalten. Wenn das Heu abgehauen und getrocknet iſt, ſo werden davon kleine Haufen gemachet, die man **Petrenzen** nennt. Eine Petrenze iſt ſo viel, als 2 Perſonen auf 2 Stangen tragen können. Solche trägt man nun zu 30, 40, auch 50 zuſammen, und formiret einen kegelförmigen Haufen daraus, welchen man einen **Kegel** oder **Schober** nennt. Dieſe Schober läßt man nach Gelegenheit draußen auf der Wieſe ſtehen. Wenn ſich das Heu gut geſetzet, ſo legen die Wirthe an dem untern Theile des Kegels ungefähr 2 Schuh hoch von der Erde eine gedoppelte Kette, ſpannen 6 auch 8 Ochſen an die Kette, und führen dieſen Schober, der ſeine 25, 30, auch mehr Zentner wiegt, ohne alle Wagen, bisweilen aber auch mit Wagen, wiederum auf einen andern Platz, allwo ſie dieſer Schober zu 2, 3, 4, auch mehr 100 zuſammen wiederum auf einen Haufen führen; dieſen Haufen aber geben ſie die Form eines länglicht gedeckten Hauſes, davon die Breite 4 bis 5 Klafter, die Länge aber 10, 20, 30, 40, und mehr Klafter, die Höhe aber der Breite gleich iſt. Einen ſo großen Haufen nennen ſie nun eine Triſte. In dieſen Triſten bleibt das Heu Sommer und Winter unter freyem Himmel ſtehen in offenem Felde, bis man deſſen benöthiget iſt; da man denn ſeine Bedürfniß mit einer Heuſcheere oder einer Hacke abſticht oder abhacket, und das Heu dem Viehe unter freyem Himmel füttert.

7) Die zu beſtimmende Quantität des Heues.

Wenn man das zur Winterfütterung erforderliche Heu aufs genaueſte beſtimmen ſollte, ſo würde das

Maas eben ſo wenig für alle Oerter das nämliche seyn können, als es unter Litt. C. (g, in Anſehung des grünen Futters zur Stallfütterung im Sommer geſaget worden. Nächſt der verſchiedenen Größe und daher rührender verſchiedener Bedürfniß der Thiere kömmt es auf die Zahl der Tage der Winterfütterung im Jahre mit an; da die Winterwitterung in jedem Jahre faſt an die 4 Wochen mehr oder weniger den Genuß der Weide und des grünen Futters im Stalle erlauben kann, welcher Umſtand denn keinen geringen Unterſchied im Ganzen ausmachet, wenn die jährige Quantität um den ſiebenden Theil oder darüber bald vermehret, bald vermindert wird. Ich will immittelſt hier abermals den obenangeführten Schleſiſchen Landwirth S. 264. reden laſſen, wie er allen Hausthieren das Heufutter in folgender Quantität zutheilet. Damit ich, ſaget er, dasjenige, was eine jede Art des Viehes zu ihrer erforderlichen Unterhaltung an Heu gebrauche, etwas eigentlicher beſtimmen möge: ſo glaube ich, daß ein Landwirth hierunter die Mittelſtraße gehe, wenn er für ein jedes Hundert Mutterſchafe 100, für ein jedes Hundert Schöpſe und geltem Viehe 50, für eine melkende Kuh 12, für ein Stück geltes, oder güſtes oder junges Rindvieh 6, für einen Zugochſen 8, uud für ein Pferd 15 Zentner aufſetzet. Es würde zu weitläuftig fallen, wenn ich dieſen Anſatz durchgehends rechtfertigen, und die bey einer jeden Viehart vorwaltende Urſachen umſtändlich rechtfertigen wollte. Dieſelben ſind einem jeden Wirthſchaftsverſtändigen zur Gnüge bekannt. Wenn nur eine vernünftige Ordnung im Füttern ſelber beobachtet wird, ſo darf keine Art des Viehes dabey leiden, ſondern kann damit in allen Zeiten und Umſtänden hinlänglich auskommen. Ich weis in übrigen wohl, daß man das Heu gemeiniglich nach Fudern zu rechnen,

und es auch ſolchergeſtalt unter das Vieh zu vertheilen pfleget. Da aber die Fuder theils nach dem Unterſchiede der Anſpannung, und theils nach einer geſchickten oder ungeſchickten Art zu laden ſehr verſchieden ſind, ſo iſt mir dieſe Rechnung nicht genau genug vorgekommen, um gewiſſe Grundſätze darauf zu bauen. Die Art nach Zentnern zu rechnen, iſt meines Erachtens viel beſtimmter und ordentlicher. Ich verlange aber deshalb nicht, daß ein Wirth ein jedes Fuder Heu, ehe er es von der Wieſe abfahren läßt, vorher wiegen ſoll; wie wohl ſolches nichts unmögliches wäre, und vielleicht zur Erhaltung guter Ordnung vieles beytragen könnte. Er darf nur, wenn er die Anzahl der Zentner, die für eine jede Viehſorte geleget werden ſollen, beſtimmet hat, ſein Fuder nach dem Augenmaaße ſchätzen, ſo wird ihm die Zentnerweiſe Eintheilung des erforderlichen Heues niemals ſchwer fallen. —

Eckhart machet in dem Vorbericht ſeiner Experimentalökonomie Kap. V. §. 12. folgenden Anſchlag. Eine Kuh, wo kein Kraut und Rüben, Träber oder dergleichen kurzes Futter vorhanden iſt, wenn ſelbige Milch geben ſoll, muß den Winter hindurch in 28 Wochen im Stalle mit Stroh und Heu ſo erhalten werden, daß auf jedes Stück ein Fuder Heu von 20 Zentner gerechnet werde, welches unter 5 Thlr. nicht zu kaufen ſteht. Wem aber der Wieſewachs mangelt, hingegen gute und viele Aecker vorhanden, auf welchen viel Kraut und Rüben gebauet, auch wegen ſtarken Brauens viel Träber für die Kühe gegeben wird, ſo können zwar die Kühe ohne Heu ausgewintert, und bey voller Milch erhalten werden; es kömmt aber ſolches Futter noch höher als ein Fuder Heu für fünf Thaler zu ſtehen; und es kann keine Kuh in gutem Lande unter 6 Thaler ausgewintert werden. Eine

Kuh für 10 – 12 Thaler bey ordentlichem Futter, giebt jährlich zwey und funfzig Pfund Butter, und mehr nicht, oder es muß ſelbige vollauf gutes Futter bekommen. —

Anmerkungen.

a) Beyde Schriftſteller haben den Heuanſchlag nicht nach der erſten Klaſſe der Winterfütterung gemacht, in welcher den Kühen täglich nichts anders als pures Heu gegeben wird, wie in den Holländereyen und vielen andern Haushaltungen würklich geſchieht. Er kann nur auf die zweyte Klaſſe, in welcher das Stroh zur Fütterung mit zu Hülfe genommen wird, angewandt werden. Es iſt dieſes in Anſehung des Schleſiſchen Landwirthes daraus zu erſehen, daß der Verfaſſer der Berliner Beyträge zur Landwirthſchaftswiſſenſchaft, in dem zweyten Hauptſtück des erſten Bandes der Oeconomia forenſis, §. 171. annimmt, daß in den Wintermonathen für jede Kuh täglich 12 Mätzen Hechſel erfordert werden, und ferner hinzuſetzet, daß die reichliche Bedürfniß einer jeden Kuh in den Wintermonathen an 13 Zentner Heu ausmachet. So ſetzet auch Eckhart neben dem Heue zu 20 Zentner jährlich noch Stroh gleichfalls ausdrücklich darneben, und hat überdem hiebey auch ſeine Rückſicht auf kleinartiges Vieh, wovon die Kuh nur 52 ℔ Butter jährlich geben ſoll, welches mit andern Erklärungen dieſes Schriftſtellers in ſeinem Werke übereinkömmt, und hievon noch ein mehreres Licht erhält. Es muß alſo auch der Eckhartſche Winterfütterungsanſchlag nur für die zweyte Klaſſe der Winterfütterung ebenfalls noch angenommen werden; ob er ſchon mit ſeinen 20 Pf. Heu ſich der erſten Klaſſe ſehr genähert hat.

b) Wollte

b) Wollte man nun einen beſtimmtern Anſchlag für Kühe, jedoch noch nicht von der kleinſten Art, in der erſten Klaſſe der Winterfütterung annehmen, ſo würde man auf einer Kuh täglich wenigſtens an die 13 Pf. Heu anſetzen müſſen. Gienge man nun mit dieſen 13 Pf. Heu der täglichen Heufütterung 28 Winterwochen hindurch, ſo käme eine Summe von 23 Zentner und 18 Pf. heraus. Auf eine Kuh noch etwas größerer Art nehme ich täglich 15 Pf. Heu an, und ſo giengen in 28 Winterwochen an die 26 Zentner und 80 Pf. Heu auf.

Wenn aber in den vorhergehenden Abſchnitten gelehret worden, daß Weidekühe zu ſehr in Verfall und Abnehmen der Milch gerathen, wenn ſie im Frühjahre zu früh ausgetrieben werden, und nicht gleich ins volle Gras kommen: ſo werden nach den aus der Erfahrung richtig angenommenen Principien 28 Winterwochen zu wenig ſeyn. Läßt ſichs wohl in unſerm nördlichen Deutſchlande behaupten, daß unſre Kühe ſchon im April in vollem Graſe ſeyn könnten? Es muß ein außerordentlich warmer und fruchtbarer April ſeyn, wenn die Kühe im Anfange des Maymonaths ſchon auf den ſonſt beſten Weiden ihre Sättigung finden ſollen. Gemeiniglich geſchieht dieſes erſt in der zweyten Hälfte des Maymonaths, und nur denn könnten wir auf volle Weide im April rechnen, wenn ein Theil derſelben nach einer der vorhergehenden Anweiſungen mit Honiggraſe begattet wäre. Hat man aber ſeines Orts die Stallfütterung eingeführet, ſo wird man ja auch höchſt ſelten vor Walpurgis grünen Klee ſchneiden können, es wäre denn, daß man die Fütterungsplä-

ße zur Stallfütterung auch mit Honiggraſe beſäet hätte. Im Herbſte wird man kaum bis in den halben October hinein auf kräftige Weide und Futterkräuter rechnen können, wenn man kein Honiggras noch nicht hat anbauen können, als welches bis in den November hinein bey völligen Kräften bleibt, da Reif und Nachtfröſte, den bisherigen Beobachtungen gemäß, den Wachsthum und die Dienlichkeit dieſes Graſes nicht in der Maaße ſchwächen, als ſolches bey andern Gräſern und Futterkräutern geſchieht.

Um dieſer Urſachen willen müßte man nun doch an die 32 Winterwochen anſetzen, und den letzten Anſchlag erhöhen, daß für eine Kuh nicht von der kleinſten Art alſo 26 Zentner und 52 Pf. gerechnet würden. Auf eine Kuh größerer Art aber würden 30 Zentner und 60 Pf. in Anſchlag zu bringen ſeyn.

Da aber ferner feſt geſetzet worden, daß ſo wohl beym Weideviehe, als auch bey der Stallfütterung, des Morgens wenigſtens, den Kühen ein trocknes Heufutter zur Erhaltung der Geſundheit in mancherley Hinſicht zu geben ſo nöthig als nützlich iſt: ſo darf man bey Kühen in der erſten Klaſſe der Winterfütterung bey vorigen Anſchlägen noch nicht aufhören. Es muß noch ein gewiſſes Maas zu dem nur bemeldten Gebrauch ausgeworfen werden, und wobey man bey der Kleefütterung noch beſondere Rückſicht nehmen muß, wenn es bedenklich wird, in Regentagen den naſſen Klee zu füttern, weßhalb ſolcher weggelaſſen und lieber gutes Heu gegeben werden muß. Man kann daher einer Kuh von der erſten Art, fürs ganze Jahr, füglich 30 Zentner

Zentner; einer Kuh von der andern Art aber an die 35–36 Zentner gar wohl anrechnen. Ja wenn man recht ſicher gehen, und im Sommer zu Zeiten Tage einfallen, das Weidevieh draußen im Felde, wegen eines Regenwetters, zu rauher Witterung u. ſ. f. die ganze Sättigung nicht gehabt oder haben könnte: ſo dürfte man bey Kühen letzter Art nur immer an die 40 Zentner, bey Kühen erſter Art aber an 36 Zentner herangehen; weil immer das Principium feſte ſtehen muß, daß die am beſten genährte Kühe allein den beſten Nutzen bringen, und daß die Milch in Anſehung ihrer Quantität ſich lediglich nach der Güte und Menge des Futters richte. Noch größere Kühe aber erfordern eine noch größere Quantität Heu.

b) Bey der Winterfütterung in der erſten Klaſſe, welche man mit purem Heufutter ausführen kann, braucht man bey ſehr vielen Kühen, doch nur die wenigſten Mägde oder Leute; in Anſehung welcher ſie alſo die wohlfeilſte iſt. Wo man aber den Mangel des Heues mit Brühfutter, oder täglich klein zu ſtoßenden grünen Gewächſen an Kohl, Rüben, Ertüffeln u. ſ. f. erſetzen muß, da werden bey einer gleichen Anzahl von Kühen an die dreymal mehr Leute zur Bereitung und Darreichung des täglichen Winterfutters erfordert. Denn man darf nur, wenn man ſein reichliches Einkommen von Heu hat, den Kühen ihre abgemeſſene kleinere Portionen in die Raufen legen, welches ja die allerwenigſte Mühe macht. Wo nun gutes Geſinde rar und theuer iſt, da muß man darnach ſtreben, um in die erſte oder zweyte Klaſſe der Winterfütterung zu kommen, in welcher man, mittelſt des trocknen Futters, viele Kühe mit dem wenigſten Geſinde beſtreiten kann. Nur

da

da kann es rathſam ſeyn, dem rauhen Futter den mehreſten Theil vorerwähnter Beyfutter zuzuſetzen, wo man ſeinen größten Vortheil aus dem Milchverkaufe, wie etwa in großen Städten, oder in der Nähe derſelben geſchieht, heraus zu bringen weis.

c) Eine weniger mühſame Winterfütterung als letztgedachte iſt es, wenn man bey wenigem Heuvorrathe es einträglich fände, geſchrotenes Korn bey der Winterfütterung unter dem Hechſel dem Viehe zu geben. Man wollte einer Kuh täglich 5 Pf. Heu, weil es nicht weiter zureichen kann, geben, ſo machte ſolches zur Winterfütterung an die 10 Zentner 20 Pfund Heu, wobey aber noch nicht dasjenige eingerechnet iſt, was in den Sommermonathen bey der Weide oder dem grünen Futter im Stalle, zu geben wäre. Wäre nun der tägliche Aufwand des geſchrotenen Kornes auf eine Kuh zwey Mätzen Gerſte, oder um leichter zu rechnen, ein paar Hände darüber, daß wöchentlich zwey Scheffel darauf giengen; ſo brauchte man in 32 Wochen einen Wiſpel und acht Scheffel Gerſte. Man ſetze ferner, daß keine hohe Kornpreiſe ſind, und der Scheffel Gerſte nur 12 Gr. wäre, ſo betrüge ſolcher Gerſtenaufwand 16 Thlr. man rechne hiezu für obige 10 Zentner à 12 Gr. auch 5 Thlr. und 2 Thlr. Stroh zum Hechſel, ſo thäte dieſes zuſammen auf eine Kuh an die 28 Thlr. Dieſes wäre nun eine ſo reichliche Fütterung, daß die Kuh dabey ſich mäſten, und als ein fettes Stück Vieh den Schlächtern, wenn die Milchnutzung nach dem Kalben vorbey iſt, verkaufet werden kann.

Man kann aber mit wenigerm Schrote mehr ausrichten, wenn es gebrühet wird, wie man ſol-

ches

ches überhaupt von allem Brühfutter bekennen muß. Es werden die innern Theile des Futters mehr aufgelöſet und ausgezogen; es wird dem Viehe hiedurch gedeihlicher, da es nicht nur geſchwinder, ſondern auch mehr vollkommen in die Nahrung der Thiere hinübergeht. Z. E. bey dem geſchrotenen Korne ſtehen zu bleiben, ſo findet man, daß manches Schrotkörngen unverdauet doch durch den Magen und Gedärme der Thiere mit dem Miſte abgeht. Hiezu kömmt noch der mehr erweckte Geruch des Brühfutters, welcher Geruch wie vorhin iſt gelehret worden, dem Viehe das Futter noch einmal ſo begehrlich machen kann.

Wenn man mit angebrühetem Schrote ſchicklich umgehen will, wie es unten mit mehrern gewieſen werden wird, ſo kann man zuverläßig den vierten Theil des Schrotes erſparen, und bey ſolcher Erſparung eben ſo viel ausrichten, als mit dem trocknen ungebrühetem Schrote in der obenangegebenen Quantität.

d) Wollte man einen Anſchlag machen, wieviel man Stroh bey der Rauhfütterung in der zweyten Klaſſe der Stallfütterung gebrauchen dürfte, ſo könnte man ſich gar wohl an den Anſatz halten, welcher in den Berliner Beyträgen zur Landwirthſchaftswiſſenſchaft, und zwar in des dritten Bandes drittem Stücke S. 162 gefunden wird. Nach ſelbigem bekömmt eine Kuh täglich 12 Mätzen Hechſel, wozu nach der, in der Oeconomia forenſi befindlichen nähern Ausrechnung den ganzen Winter hindurch ungefähr für jedes Stück 6 Mandeln, entweder Waizen- oder Gerſtenſtroh nöthig ſind. Setzet man aber jedes Bund Stroh in ein Gewicht von 30 Pfund, ſo beträgt es nach 6 Mandeln, ein Gewicht von 24 Zentnern und

40 Pfund. Setzet man nun die in eben dieſen Beyträgen angenommene 13 Pf. Heu hinzu, ſo kämen, Heu und Stroh zuſammen, an die 37 Zentner und 40 Pf. heraus. Wollte man dieſes aber zu Gelde rechnen, ſo machten 13 Zentner Heu 6 Thlr. 12 Gr. Das Stroh aber 2 Thlr. 16 Gr. Wir müſſen in hieſigen Gegenden den Zentner gutes Heu faſt immer 12 Gr. rechnen, wie ſolches auch bereits von Eckharten, in dem zuvor beygebrachten Heuanſchlage, geſchehen iſt. Selten wird gutes Heu in hieſiger Provinz, ferner längſt der Elbe und tiefer in Sachſen hinein, weniger koſten. Nur langes, ſaures und ſchilfartiges Heu wird man in gedachten Gegenden um 6–8 Gr. haben können. Und eine Mandel Stroh, wovon ein Bund an die 30 Pf. wiegt, wird man niemals bey uns unter 16 Gr. finden, wobey aber kein Fuhrlohn eingerechnet iſt. Wenn aber hiebey noch angenommen wird, daß Kaff oder Spreu, Ueberkehricht und ſo genannte Kurz- oder Wirrbunde mit unter dem Hechſel komme, ſo wird man dieſes aufs allerwenigſte auch noch zu 1 Thaler anſchlagen müſſen; daß alſo die ganze Summe 10 Thaler 4 Groſchen ausmachte.

c) Man kann ſolchen angegebenen Verhältniſſen des Rauhfutters in der dritten Klaſſe der Winterfütterung nachgehen, um den etwanigen Maasſtab davon für ſich zu nehmen. Wo nun alſo des Jahrs nur wenige Zentner Heu für ein Stück Vieh zum Anſchlag kommen könnten, und das übrige Futter vom Strohe allein herzunehmen wäre: da würde man finden, daß jeder Kuh an die 36 Zentner allerley Rauhfutters und darüber in der Summe zuerkannt werden müßte. Es darf aber hiebey auch nicht wiederhohlet werden,

daß

daß in Anſehung der Güte nur geringes Rauchfutter, wenn kein beſſeres mit zu Hülfe genommen werden kann, auch nur geringen Nutzen von den Milchkühen gewähren könne. Inzwiſchen kann doch eine gute Futterordnung, wie bey allen, alſo auch bey dieſer unterſten Klaſſe der Winterfütterung dem Viehe weit um die Hälfte gedeihlicher gemachet werden, als wenn ſolche von nachläßigen oder unverſtändigen Leuten aus der Acht gelaſſen wird.

B. B. Zweyte Klaſſe der Stallfütterung.

In der zweyten Klaſſe der Stallfütterung befinden ſich alle diejenigen, welche nicht an dem Heue das einzige Winterfutter haben, ſondern allerley Arten von Stroh mit zu Hülfe nehmen müſſen, um damit durch den Winter zu kommen. Es kann aber das Stroh dem Heue in Anſehung des Maaßes in dieſer Klaſſe gleich ſeyn, oder etwas über oder unter der Hälfte betragen. Dieſes machet denn freylich noch manche Unterabtheilungen aus, in welche man ſich aber an dieſem Orte nicht einlaſſen kann. Man hält ſich hier nur an die allgemeine Eintheilung, da man lehren wird, theils zu welcher Zeit das Heu, theils in welcher Ordnung und Folge das Stroh zu geben ſey.

1) Die Zeit, in welcher das Heu zu füttern angefangen werden muß.

Es iſt der Erfahrung gemäß, daß das Vieh im Herbſte, wenn Weide, oder grünes Futter im Stalle aufhöret, und nun trocknes Futter freſſen ſoll, ſich mit ſchlechterem Futter abſpeiſen laſſe, als zu Ende des Winters. Iſt es zu dem Ende in der erſten Klaſſe

der

der Winterfütterung wohlgethan, wenn man nicht das Heu von einerley Güte hat, mit dem geringern anzufangen, und dem beſſern aufzuhören, ſo iſt es eben in der zweyten Klaſſe der Winterfütterung rathſam, mit dem Strohe anzufangen, und mit dem Heue aufzuhören; weil, wenn zuletzt das Heu fehlen ſollte, das Stroh vom Viehe verſchmähet, und weniger gern gefreſſen werden würde.

Bey dieſer Einrichtung aber muß es das Verhältniß des Heues gegen das Stroh beſtimmen, ob man das Heufutter bereits vor Weyhnachten anfangen könne oder nicht.

Anmerkungen.

a) Kann man bereits im December mit dem Heue anfangen, ſo iſt es deſto beſſer; indem das Vieh beſſer dabey zunimmt als im Januar, wenn die größte Kälte des Jahres gegenwärtig iſt. Und hiebey wäre ferner noch zu bedenken, ob man einige Wochen vor Weyhnachten ſchon das ganze oder erſt das **halbe** Heufutter geben könne.

Iſt der Heuvorrath von der Beſchaffenheit, daß er im December nur als ein **halbes** Futter erſt gegeben werden kann, ſo frägt ſichs: zu welcher Tageszeit dieſes, des Morgens oder des Abends, geſchehen ſolle?

Es iſt unſtreitig beſſer, bey halbem Heufutter den Tag damit nicht anzufangen, ſondern damit zu beſchließen. Des Morgens iſt das Vieh, nach lange vollendeter Verdauung, am hungrigſten; dieſerhalb wird ſodann bey dem meiſten Hunger das Stroh von ſelbigem an liebſten gefreſſen werden. Wenn es alſo den Tag hindurch mit Stroh oder Hechſel unterhalten worden, ſo machet das Heu den Beſchluß.

Iſt man in der Lage, daß man unter der Hälfte weniger Heu als Stroh auf die ganze Winterfütterung rechnen muß, ſo geht man mit nurgedachten halben Heufutter noch wohl bis in den Januar und Februar hinein; bis man entweder das ganze Heufutter, das heißt den ganzen Tag pures Heu geben kann. Kann man aber auch mit dem ganzen Heufutter nicht aufkommen, ſo bleibt man entweder den ganzen Winter hindurch bey dem halben Heufutter, oder es wird ein ſo zu nennendes Zweydrittelfutter, wobey das Stroh täglich den übrigen dritten Theil des Futters ausmachen muß.

b) Es iſt bey dieſer Einrichtung gar nicht anzurathen, wenn einige Kühe vor andern voraus, oder frühzeitiger gekalbet haben, zu mehrerer Gewinnung der Milch, ihnen das ganze Heufutter zu reichen; während welcher Zeit die andern Kühe im Stalle Stroh freſſen ſollen. Dieſe letztern, wenn ſie auch in einer andern Reihe ſtehen, und das Heu der beſſer gehaltenen Kühe nicht ſehen, bekommen gleich den Geruch von dem Heue, laſſen ihr Stallfutter liegen, oder ſie freſſen es nicht mehr ſo reine auf, fangen an durch Brummen ihre erregte Heubegierde zu äußern, reißen ſich wohl gar darüber los, und richten Unglück im Stalle an.

Findet man es nach ſeinen Umſtänden rathſam, den früher kalbenden Kühen mit beſſerem Unterhalte zu Hülfe zu kommen, ſo thue man ſolches mit Mehltränken, dergleichen ſie geſchwinde aus einem vorgehaltenen Eymer ausſaufen, und alſo den übrigen Kühen hiemit keine Irrung machen können. Könnte oder wollte man jedoch dieſes nicht thun, ſo müßten die beſſer zu haltenden

Kühe aus dem ordentlichen Stalle weggenommen, und in einen andern gebracht werden; wozu ſich aber wohl an den wenigſten Orten Gelegenheit findet. Es iſt überdem hiebey noch die Bedenklichkeit, daß durch ſolche Trennung die Kühe ſich untereinander fremder, hievon aber auch in der Folge gegen und untereinander ſtößig werden.

2) Das Stroh muß in einer gewiſſen Folge auf und untereinander verfüttert werden.

Man pfleget das Stroh hie zu Lande in Winter- und Sommerſtroh einzutheilen. Unter dem Winterſtrohe verſteht man dasjenige, welches vom Winterkorne, als Roggen und Waizen iſt. Das Sommerſtroh aber iſt vom Sommergetraide, als Gerſte, Haber, Erbſen u. ſ. f.

Es wäre eine unordentliche, und dem Viehe gar nicht günſtige Haushaltung, wenn dieſe verſchiedene Stroharten zur Viehfütterung gebrauchet würden; wie ſie etwa, die erſten die beſten, den Mägden in die Hände kommen könnten. Das Vieh würde hierunter gar ſehr leiden, und in Verfall gerathen. Dieſerhalb muß man von jeder Strohart wiſſen, zu welcher Zeit ſie am beſten verfüttert werden ſolle.

Anmerkungen.

a) Das Roggenſtroh iſt entweder langes gerades, oder krummes kurzes. Dieſes letztere heißt man gemeiniglich, Krumm- kurz- oder Wirrbunde.

Das lange Roggenſtroh kömmt nur zum Hechſel für die Pferde und Einſtreuen in den Miſt. Es muß niemals ein Kuhfutter werden, als in der höchſten Noth, oder in Ermangelung alles andern Futters. Das Rindvieh verbringt das lange

ge Roggenſtroh, es kömmt dabey von Kräften, oder es muß, in Ermangelung andrer Stroharten, zu Hechſel den Kühen geſchnitten, und Kaff oder Spreu, oder unter dem Strohe zu Hechſel kurz geſchnittenes Heu damit vermenget ſeyn. Dieſes Stroh iſt dem Hornviehe überhaupt zu hart, und wird daher von ſelbigem weniger gern, als die übrigen weichern Stroharten, gefreſſen.

Die **Krumm- oder Wirrbunde** von Roggenſtroh können noch paßiren, wenn aber kein Mangel an andern Stroharten iſt, ſo muß man ſie lieber den Ochſen und dem güſten Viehe in die Raufen ſtecken. Hat man aber die Menge ſolcher Krummbunde, ſo daß ſie im Winter nicht alle verthan werden, ſo ſteckt man ſie den Weidekühen des Morgens auch wohl in die Raufe, wenn ſie zur Weide gehen ſollen. Ein gleiches kann auch damit des Abends geſchehen, wenn das Vieh von der Weide zurück gekommen iſt. Am beſten giebt man den Kühen dieſes Stroh, wenn ſie gemolken werden; ſie ſtehen dabey am ſtilleſten und laſſen auch die Milch gern fahren, wenn ſie während Melkens etwas zu freſſen haben. Was von ſolchen Krummbunden in den Raufen übrig bleibt, wird allemal herausgenommen, und in den Miſt geſtreuet.

b) Das **Waizenſtroh** wird weit lieber von dem Hornviehe, als das Roggenſtroh gefreſſen. Es dienet den Pferden durchaus nicht, indem ſie davon beſtändig purgieren und entkräftet werden. Es hat aber bey dem Rindviehe die nämliche Wirkung, weßhalb die rechte Zeit der Verfütterung in Acht zu nehmen iſt.

Einige wollen behaupten, vom Waizenſtrohe werde das Rindvieh lauſigt; andre hingegen ſagen Nein dazu, und beyde können Recht haben.

Das Lauſigtwerden des Hornviehes von Waizenſtrohe entſteht, wenn es gleich vom Anfange der Winterfütterung an, in beſtändiger Folge, dem Viehe gegeben wird. Hievon entſteht ein unaufhörliches Purgieren, aus dieſem eine Entkräftung, hieraus aber Läuſe. Denn bey allen entkräfteten, und zu magern, Thieren niſteln ſich die Läuſe zu ſehr ein, und gewinnen bald die Oberhand.

Der Anfang der Winterfütterung werde daher mit einer andern Strohart gemacht, und etwa vom December an kann erſt das Waizenſtroh folgen. In der Verbindung mit andern Rauhfutter wird ſodann dieſes Stroh ganz gedeihlich ſeyn, wenn es nämlich nicht das alleinige Tagesfutter iſt.

Wo es an Sommerſtroh fehlet, und das Roggenſtroh einen ziemlichen Theil der Winterfütterung ausmachen muß, da thut man wohl, Roggen- und Waizenſtroh untereinander zum Hechſel zu ſchneiden.

Was aber von der purgierenden Eigenſchaft des Waizenſtrohes iſt geſaget worden, ſolches iſt auch von dem Kaff oder Spreu, dem Ueberkehricht vom Waizen u. ſ. f. zu verſtehen. Wann nun hiemit gemeiniglich der Kuhhechſel angemachet oder vermiſchet wird, ſo muß man dergleichen Hechſel, obſchon von einer andern Strohart, dennoch nicht den Kühen in den erſten Tagen der Winterfütterung geben; um ſorgfältigſt alle Dünnleibigkeit der Thiere zu verhüten.

Mann kann eben hieraus erſehen, daß es ſchädlich ſeyn würde, das Waizenſtroh zum Morgenfutter

futter bey den auf die Weidegehenden Kühen zu verwahren und zu gebrauchen. Hier würde es noch weit mehr Schaden, als in allen obgedachten Umſtänden, anrichten.

Es kann zuweilen nützlich ſeyn, Pferden und Rindviehe wider gewiſſe Zufälle ein Purgiermittel zu geben. In dieſer Abſicht hat man an dem Waizenſtrohe ein ganz ſicheres Mittel, wenn man die Thiere einige Tage hintereinander nichts anders als Waizenſtroh freſſen läßt.

c) Das Gerſtenſtroh iſt den Kühen ſehr gedeihlich, und muß ihnen vor allen andern Thieren allein zugeeignet werden.

Wenn man nicht genugſames Gerſtenſtroh und kein Waizenſtroh hat, ſo thut man wohl, unter dem Roggenſtrohe dieſes Gerſtenſtroh auch zu miſchen, und beydes untereinander zu Kuhhechſel ſchneiden zu laſſen.

Kein Stroh kann ein ungeſunderes Futter abgeben, als das Gerſtenſtroh, wenn es nicht lange genug in der Aerndte auf dem Schwad getrocknet, und ſich ausgelegen hat. Wenn es ſchon nicht die Farbe verändert, wie es vielmals in ſolchen Fällen geſchieht, ſo nimmt es doch einen ausnehmend multerichten Geruch an, welcher die ſchlimme Eigenſchaft eines ſolchen Strohes verräth. Sollte es die Witterung eines naſſen Jahres nicht verſtattet haben, das Stroh recht ausliegen zu laſſen, ſo muß man ſehr eilen, die Gerſte unter allem Getraide am erſten ausdreſchen zu laſſen, um das Stroh bald in die Höhe auf Stangen legen zu können. Keine Art Stroh hat dieſes Eigene ſo ſehr an ſich, daß es noch mehr Feuchtigkeit aus der Erde in den ſo genannten Täſſen, Banſen oder Stadeln, anzieht als eben dieſe. Von einem

nem zu langen Lager hieſelbſt kann das Gerſtenſtroh ſogar anſchimmeln, daß der Staub beym Auseinandernehmen des Strohes umherfliegt und dem Auge ſichtbar wird. In ſolchen Umſtänden kann man nun nicht genug eilen, die Körner aus dem Strohe zu bringen, und letzteres in die Höhe auf Stangen zu legen, und es daſelbſt aufzubewahren.

d) Das Haberſtroh wird, je friſcher oder jünger es iſt, von dem Rindviehe am liebſten gefreſſen. Wenn es alt geworden, will das Vieh nicht mehr recht anbeißen. Es hat überdem noch die Eigenſchaft, daß es der Butter einen bittern Geſchmack verurſachet. Es iſt daher beſſer, es den Ochſen und dem güſten Viehe zu geben, wenn die Kühe gemolken werden.

Iſt man aber aus Mangel genugſamen andern Strohes in der Nothwendigkeit, auch den Milchkühen Haberſtroh geben zu müſſen, ſo richte man ſich ſo ein, daß dieſes Stroh nicht das meiſte Tagesfutter ſeyn müſſe, ſondern mit andern Stroharten verſetzet werde, um den vorgedachten ſchädlichen Einfluß auf die Milch zu vermindern.

e) Wie das zu altgewordene Haberſtroh dem Rindviehe unangenehm wird, ſo iſt es mit dem Buchwaizenſtrohe nicht anders. Beyde Stroharten müſſen daher ſchon vor Weyhnachten verbrauchet ſeyn.

Es wird dem Buchwaizenſtrohe Schuld gegeben, daß die tragenden Kühe gern davon verkalben ſollen. Ich habe keine eigene Erfahrungen davon, indem dieſe Feldfrucht bey mir gar nicht gebauet wird. Man hält es daher gut, das gedachte Stroh dem güſten Viehe, oder ſolchen Kühen zu geben, welche bereits gekalbet haben.

f) Erbs-

f) **Erbsſtroh** wird den Schafen, wo ſie gehalten werden, faſt nur allein zugeeignet. Wo dieſe aber nicht ſind, machet es ein vortreffliches Futter des Rindviehes aus.

Wird aber das Erbsſtroh, wie es iſt, den Schafen in die Raufen geſtecket, ſo muß bey dem Rindviehe, und zwar hauptſächlich demjenigen, welches auf der Weide gehalten wird, anders damit umgegangen werden. Auch das jüngſte Rindvieh kann ſich an den langen gemeiniglich auch zähen Ranken die Zähne ausreißen, welches ſelbigem zum weiden ſehr nachtheilig wird. Man könnte es ihnen nun wohl nicht in die Raufen ſtecken, ſondern es ihnen vielmehr in den Krippen vorlegen. Allein das Vieh bringt es ſo dann meiſtens zu ſehr um; da es gleich auf die Erde geriſſen, vertreten, und ſodann nicht gefreſſen wird; welches denn eine ſehr unwirthliche Fütterungsart iſt. Dieſerwegen muß das Erbsſtroh zu Hechſel geſchnitten, und entweder allein, wenn man die Menge hat, oder lieber als ein Mengſel mit anderm Strohe zerſchnitten werden.

g) Mit dem **Wickſtrohe** hat es gleiche Bewandniß, und es muß damit eben ſo, wie mit dem Erbsſtrohe verfahren werden.

h) Wenn das **Linſenſtroh** nicht den Fohlen geſchnitten wird, ſo hat man davon einen ſehr guten Hechſel für die Kälber. Hat man aber von dieſer Strohart die Menge, ſo kann man es wohl den Kühen in die Raufen ſteken, indem deſſen Ranken zärter und kürzer als des Erbs- und Wickſtrohes ſind. Es füttert das Linſenſtroh ſo gut als das beſte Heu, und wenn man nicht viel hat, ſo thut man am beſten, daß es, in der zweyten Klaſſe der Winterfütterung ſowohl als in der dritten,

ten, den Kühen unter anderm Strohe zu Hechſel geſchnitten werde.

In einigen Gegenden, wo wenig oder gar kein Wieſewachs iſt, erſetzet man den Mangel des Heues auf ſolche Weiſe: daß Linſen unter die Gerſte geſäet werden. Man nennt dergleichen Gerſte und Linſen zuſammengeſäet, **Linſengerſte**, und hat davon ein vortreffliches Viehfutter im Winter. Man gewinnt bey dieſen zuſammengeſäeten Getraidearten gedoppelt. Die Körner für Menſchen und das Stroh fürs Vieh. Man verfähret eben ſo mit Sommerroggen, und machet in ſchlechten Ländern, wo keine Gerſte erbauet werden kann, hiemit ſeinem Viehe auch ein gutes Winterfutter. Nur iſt hiebey zu wiſſen: daß, wo es die Landesart leiden will, die Linſengerſte doch in Anſehung des Viehfutters weit vorzuziehen ſey, indem das Gerſtenſtroh weicher als das Roggenſtroh iſt, und dieſerhalb von dem Viehe auch lieber gefreſſen wird. Man pfleget das Stroh der Linſengerſte den Kühen in die Raufen zu ſtecken; aber es iſt doch vortheilhafter, wenn ſolches Stroh entweder ganz allein oder, wo es Noth thut, mit Roggen- oder Waizenſtroh vermiſcht, und ſodann zu Hechſel geſchnitten wird.

i) Das **Hirſeſtroh** ſteht den drey vorhergehenden Stroharten völlig zur Seite, und iſt ſchlechtem oder ſaurem Heue noch vorzuziehen, wenn es gut eingewonnen wird.

Wo ein ſtarker Hirſenbau iſt, da wird der ganze Halm mit einer Sichel bis an die Erde abgehauen, nach mäßigem oder gar keinem Trocknen in der Scheune ausgedroſchen, hierauf aber das abgedroſchne Stroh wieder ins Feld gefahren, und daſelbſt wohl getrocknet. An einigen Orten

aber

aber pflegt man die Riſpen vom Halme oben an der Spitze abzuſchneiden, ſodann aber die Halme abzumähen, und auf dem Schwad trocknen werden zu laſſen. Bey dieſem letztern Verfahren will das Vieh das Hirſeſtroh nicht ſo gern freſſen, indem es zu hart iſt. Es muß daher gleichfalls gedroſchen werden, wovon es denn weich wird.

Da das Hirſeſtroh von den Kühen ſehr gern gefreſſen wird, ſo kann es ihnen ohne Bedenken in die Raufe geſtecket werden, weil die zwar lange, aber doch nicht gleich dem Erbsſtrohe verwickelte Halme gar leicht aus den Raufen, ohne Schaden der Zähne, ſich hervorziehen laſſen. Einige laſſen auch dieſes Stroh zu Hechſel ſchneiden, und machen daraus eine Vermengung mit Hechſel von anderm Strohe. Weil aber auch dieſes Hirſeſtroh, wenn es recht trocken eingebracht worden, eben ſo gern von den Kühen als das Heu gefreſſen wird, ſo muß man in Anſehung der Zeit eben dasjenige beobachten, was oben überhaupt von dem Heue in dieſer Klaſſe der Winterfütterung iſt geſaget worden.

3) Es iſt höchſt nützlich, einen Uebervorrath von Stroh bis auf das künftige Jahr zu ſparen, oder ein ſo genanntes Strohmagazin zu halten.

So nützlich es iſt, in der erſten Klaſſe der Winterfütterung mit dem Heue ſo umzugehen, daß ein Theil deſſelben erſparet, und für ein künftiges Jahr aufbewahret werde; eben ſo nützlich iſt es auch, mit dem Strohgewinnſte auch ſo umzugehen, daß in guten Jahren etwas erübriget, und als in einem Strohmagazine vorräthig aufbehalten werde.

Es iſt hoͤchſtgefaͤhrlich, wenn man ſo viel Vieh haͤlt, daß die Rauhfuͤtterung im Jahre nur eben dazu hinreichend iſt, und am Ende nichts davon uͤbrig bleibt. Denn in Mißwachsjahren auf den An- und Zukauf des Rauhfutters zu rechnen, iſt hoͤchſt unwirthlich gedacht und gehandelt. Gemeiniglich iſt in Mißwachsjahren das Stroh noch einmal ſo theuer als in guten Jahren; und ſodann vieles Stroh zu erkaufen, heißt ſo viel, als den Nutzen ſeiner Viehzucht auf einige Jahre verlieren oder wegwerfen. Man weis Mißwachsjahre, da das Schock Stroh an die 10 Thlr. gegolten hat, und wenn das weite Umherfahren darnach mit gerechnet worden, ſo iſt ein Preis von 14–15 Thlr. herausgekommen.

Man muß es ſich daher als einen großen Fehler anrechnen, wenn mit dem Strohe zu verſchwenderiſch verfahren, und ſelbiges, wie es oftmals geſehen wird, Ellenhoch, auf dem Hofe umhergeworfen wird. Man will es hieſelbſt zu Miſt werden laſſen, ohne daß die Excremente der Thiere hinzukommen, welches dann aͤußerſt ſchlechten und ſehr unkraͤftigen Duͤnger machet. Beſſer iſt es, das ſo unnuͤtz weggeworfene Stroh aufzubewahren, und in den Staͤllen, oder auf dem Hofe nur da fleißig unterzuſtreuen, wo die Excremente der Thiere dazukommen, und das Stroh mit ihren duͤngenden Kraͤften ſo zu ſagen recht ſchwaͤngern koͤnnen.

Haͤtte man aber Stroh uͤbrig, dergeſtalt, daß bey einer guten Futterordnung Uebervorrath in einem Strohmagazine gehalten wird, ſo wuͤrde man leicht darauf gerathen, ſeinen Viehſtand zu ſehr zu vergroͤßern; welches der Fehler vieler Wirthſchaften iſt. Iſt nun der Fehler da, daß zu viel Vieh, dieſerhalb aber ſelbiges zu ſchlecht gehalten wird, und in Mißwachsjahren gar leicht das Ungluͤck hinzukommen kann, daß man aus Mangel des Rauhfutters in die Verlegenheit

geräth, Stroh kaufen zu müſſen: ſo werden dazu bey einem ſo großen Wirthſchaftsübel die Thiere noch mehr armſelig gehalten. Ein Strohmagazin muß uns nicht gleich zur Vermehrung des Viehſtandes verleiten.

Man nehme den Fall, daß meiſt der dritte Theil vom Strohe in zween auf einander folgenden Mißwachsjahren ausbleibt, man hat aber die Zahl ſeiner Thiere nach und nach zu ſehr anſteigen laſſen, und ſein übelverſtandenes Wirthſchaftsglück nur in die Mehrheit der Thiere geſetzet: was hat man denn von einem Strohmagazin, wenn nun doch noch der fehlende Theil des Strohes theuer eingekaufet, und zuſammen geſuchet werden ſoll?

Sollte man eine Wahl zwiſchen dem Mangel des Heues und Strohes anſtellen müſſen, ſo kann es wohl an den meiſten Orten beſſer ſeyn, weniger Heu und deſto mehr Stroh zu haben, um nur erſteres nicht in Mißwachsjahren ankaufen zu dürfen. Denn wenn man in theuren Jahren kein Stroh kaufen darf, ſo wird man ſich damit ſo einrichten können, daß die Erſetzung des Heumangels aus ſeinem eigenem Strohmagazine den erträglichſten Abgang der Viehnutzung verurſachen kann. Darf man nur nicht Heu kaufen, da man ſich mit eigenem Strohe nachhelfen kann, ſo hat man eine große baare Geldausgabe ſich erſparet, welche durch den Heuankauf nicht vergütet werden könnte. Nur diejenigen Oerter würde ich hier ausnehmen, welche in der Nähe großer und volkreicher Städte ihren Kühen die Milch zwar abkaufen, aber ſie in theuren Jahren doch mit großen Nutzen wieder verkaufen können. An allen andern Orten aber theures Rauhfutter einzukaufen, um Butter verkaufen zu können, brächte gar keinen Profit; wenn ſchon die Butter das Pfund ein paar Groſchen ſo gar höher als ſonſt bezahlet würde. Es hat mit einem auſſerordentlich hohen Butterpreiſe

preiſe ohnehin gar keinen langen Beſtand, indem die Kaufleute gar bald aus fremden Ländern ſo viel Butter verſchreiben, daß die einheimiſche in ihren alten Preis zurück ſinken muß.

Anmerkungen.

a) Fände man es ſeinen Bedürfniſſen in Anſehung des Düngers zum Ackerbau gemäß, ſeinen Viehſtand nicht ſehr einzuſchränken, und wollte doch ein Strohmagazin errichten; ſo, daß man aus ſeinem eigenen Vorrathe damit nicht anfangen, und den Grund damit auch nicht legen könnte: ſo würde es ganz gerathen ſeyn, wenn das Stroh etwa im wohlfeilſten Preiſe in der Nähe zu bekommen wäre, ſelbiges aufzukaufen, und damit ſo fortzufahren, bis man wenigſtens den dritten Theil ſeiner jährlichen Conſumtion zum Aufbewahren für ein künftiges Jahr zuſammengebracht hätte.

b) Wenn man zu einem Strohmagazine in den Scheunen nicht Platz genug hätte, ſo müßte ein eigenes leichtes Gebäude dazu errichtet werden. Es iſt aber am beſten, wenn bey Erbauung neuer Scheunen gleich hierauf geſehen, und ſelbige ſo groß angeleget werden, daß, nebſt dem einzufahrenden Getraide, auch Platz für ein Strohmagazin bleibe.

c) Hat man geräumige Scheunen zum Einbegriff des Strohmagazins, ſo muß man das aufzubewahrende Stroh nicht in den Täßen auf der Erde, ſondern oben unters Dach hinlegen laſſen, wo es nichts von Feuchtigkeiten anziehen kann, auch von Mäuſen weniger zerfreſſen wird.

d) Es kann das aufbewahrte Stroh wohl einige Jahre ſich in ſeiner Güte erhalten. Man thut aber wohl, daß es alle Jahre mit neuem Strohe abge-

abgewechſelt werde, damit die Mäuſe ſich nicht zu ſehr einniſteln; welches in manchen Jahren, da ſie häufiger als ſonſt ſind, leicht geſchieht, dafern ſie durch Aufhebung ihrer Quartiere nicht geſtöret werden.

e) Wenn man in einer Scheune ſeinen Strohvorrath auf künſtige Jahre oberwärts hinlegen kann, ſo hat man viel Bequemlichkeit, wenn in dieſem Jahre die eine, in dem andern Jahre aber die andre Seite dazu genommen wird. Bey dieſer Einrichtung kann man die eine Seite herunter futtern, währender Zeit die andre wieder gefüllet wird.

f) Es iſt ſehr gut, wenn ein genaues Regiſter über die Anzahl der in dem Strohmagazine befindlichen Schocke oder Mandeln gehalten wird, da man ſo ziemlich nach den oben beygebrachten Anſchlägen wiſſen kann; wie viel Zentner Stroh oder Heu, ungefähr auf ein Stück Vieh in der Winterfütterung zu rechnen ſind. Man wird auf dieſe Weiſe ſeiner Sache gewiß, und darf in keiner bangen Unruhe auf die Zukunft hinblicken. Es iſt hierbey gar nicht nöthig, das Stroh abzuwägen. Wenn man nur einmal weis, wie viel Pfund ein ſo genanntes Dreſcherbund hat, ſo giebt ein einziges Bund den Maasſtab, nach welchem man die Summe aller übrigen berechnet.

g) Es iſt der Sicherheit gemäs, wenn man wenigſtens den dritten Theil einer jährlichen Strohconſumtion in ſeinem Strohmagazine aufbewahren kann. Noch ſicherer aber geht man in allen Fällen, wenn man ſo gar zwey Drittheile liegen hätte; da vielmals zwey Mißwachsjahre hinter einander einfallen können. Iſt man in ſeinem Uebervorrathe ſo weit gekommen, daß man in den

theure-

theureſten Jahren ſo gar einen Theil ſeines Strohes wohl verkaufen kann, ſo wird man von ſolchem Verkaufe allein ſchon einen Theil ſeiner, auf ein Strohmagazin verwandten Koſten bezahlt bekommen können.

C. C. Dritte Klaſſe der Winterfütterung.

In der dritten Klaſſe der Winterfütterung ſind diejenigen, welche nur wenig Heu haben, und daher es meiſtens nur auf das Stroh müſſen ankommen laſſen, um das Vieh durchzubringen. Gemeiniglich fehlet es aber auch dieſer Klaſſe an den meiſten der vorgedachten Stroharten, da ſie ſich nur mit einer, oder wenigern behelfen müſſen. Nimmt man noch andre ſo genannte Hülfsfutter nach der Lage und den Umſtänden ſeines Orts, wo nicht in der erſten, doch in der zweyten Klaſſe, in trocknem und grünem Stande, mit zu Hülfe: ſo hat man derſelben in der dritten Klaſſe am meiſten nöthig, um die Kühe wenigſtens nicht allzu dürftig zu halten; weßhalb denn derſelben nun auch erwähnet werden ſoll.

1) Das zu Hechſel geſchnittene Stroh füttert beſſer, als das lange, unzerſchnittene, dem Viehe in die Raufen geſteckte Stroh.

Man muß wenig Erfahrung haben, wenn man daran zweifeln könnte, daß das klein geſchnittene Stroh dem Rindviehe weit beſſer gedeihe, als das lange unzerſchnittene, welches ihm in die Raufen geſtecket wird. Es kann Beobachtern nicht unbekannt ſeyn, daß Strohhechſel, wenn ſogar nur Kaff oder Spreu aufgemenget iſt, faſt dreymal beſſer Futter zur Nahrung des Rindviehes werde, als das lange Stroh. Hat man

bey

bey ſich ſelbſt dergleichen noch nicht bemerken können, ſo ſieht man es doch hin und wieder bey manchen Bauern, wenn hievon einer oder der andre ſich nicht die Mühe nimmt oder nehmen kann, ſeinem Rindviehe Hechſel zu ſchneiden, oder wie ſie es nennen, kurzes Futter zu geben. Das Vieh der übrigen Bauern des Orts, welche ihren Thieren kein langes Futter, ſondern Hechſel geben, ſieht dagegen ziemlich wohlleibigt aus; da der erſtern ihr Vieh ganz mager und rauh, und ſo lang gleichſam nur Haut und Knochen iſt, bis es, nach vergangenem Winter wieder auf die Weide kommen und eine etwas beſſere Geſtalt annehmen kann.

Anmerkungen.

a) Wie diejenigen Knechte die beſten Pferde haben, welche ihnen den kürzeſten Hechſel ſchneiden, ſo iſt es mit dem Rindviehe nicht anders. Nun kann man zwar bey der Vielheit des letztern nicht ſo kurzen Hechſel bereiten, als derjenige ſeyn muß, welcher den Pferden am beſten dienlich iſt; es muß jener aber doch auch nicht zu lang gemachet werden. Wenn er etwa noch einmal ſo lang iſt, als der allerfeinſte Pferdehechſel, ſo wird man hieran das beſte Maas haben können.

b) Wenn man ſchon ſo viel Kaff oder Spreu haben kann, daß den ganzen Winter hindurch der Hechſel damit angemachet werden kann, ſo thut man doch beſſer, im Fall das Roggenſtroh des Orts, wo nicht das allermeiſte, doch wohl die Hälfte gegen die andre Stroharten, ausmachet, daß man die dem Viehe annehmlichern Stroharten mit dem Roggenſtrohe vermiſche, und ſie in ſolcher Vermiſchung zu Hechſel zerſchneide.

c) Für die dritte Klaſſe iſt es gleichfalls eine gute Art zu füttern, wenn von dem nur geringen Heu-

vorrathe immer unter dem Strohhechſel mit geſchnitten werden kann. Das Vieh frißt den Hechſel lieber, und gedeihet auch beſſer davon.

d) Iſt es in der erſten und zweyten Klaſſe der Winterfütterung die beſte Methode, dem Viehe das Futter in öfteren und kleineren Abtheilungen darzureichen, ſo iſt ſelbige noch weit mehr der dritten Klaſſe zu empfehlen. Je geringhaltiger das Futter iſt, deſto öftere und kleinere Portionen muß man dem Viehe darreichen. Hieraus entſteht ein zweyfacher Vortheil. Erſtlich frißt das Vieh immer reine auf, und es wird kein Futter umgebracht. Dieſes geſchieht allemal, wenn dem Rindviehe auf einmal zu viel gegeben wird, wodurch die Hälfte des Futters vielmals verlohren geht. Zweytens wird das in kleinen Portionen dem Viehe öfters gegebene Futter beſſer verdauet, und die Kraft deſſelben von den Dauungskräften der Thiere mehr aufgelöſet, und ſo zu ſagen in Saft und Kraft verwandelt.

e) Wo Kaff, Heu, und andre Beyfutter allzuknapp ſind, da pfleget man von dem Roggenſtrohe, welches dem Rindviehe ſowohl als Pferden, Schafen und Schweinen untergeſtreuet werden ſoll, auch die Aehren in der Hechſellade oben abzuſchneiden, um ſie zum Aufmengſel des Kuhhechſels zu gebrauchen. Die Aehren machen denjenigen Theil des Roggenſtrohes aus, welcher als der nahrhafteſte, von dem Viehe am liebſten gefreſſen wird.

2) Aller=

2) Allerley Hülfsfutter von getrockneten Vegetabilien, welche unter den Kuhhechſel verſchnitten werden.

Es finden ſich außer dem Heue noch mancherley getrocknete Vegetabilien, welche zur Winterfütterung unter dem Strohe mit zerſchnitten werden können. Die Anſchaffung und Auftrockung dieſer Vegetabilien iſt theils mehr theils weniger mühſam, und hiernach muß man das mehr oder weniger Vortheilhafte derſelben beurtheilen, um ſie als Hülfsfutter der einen oder der andern Klaſſe der Winterfütterung beyfügen zu können.

Anmerkungen.

a) Unter den Hülfsfuttern machen die getrockneten **Mangold- Beete- und Kohlblätter**, und zwar letztere ſowohl von dem grünen oder braunen Kohle, als auch von dem weißen Kopfkohl, oder Kabus, gemeiniglich den Anfang; wenn man Gelegenheit hat dieſe Gewächſe in Menge zu erbauen. Der grüne Kohl, Mangold, Beete, oder rothe Rüben, ſind die erſten, welche, ſobald die Blätter ausgewachſen ſind, abgeblattet werden; womit denn den ganzen Sommer hindurch fortgefahren wird. Der weiße Kohl kömmt ganz ſpäte hinten drein, etwa im September, da deſſen unterſte und ohnedem abfallende oder verwelkende Blätter auch abgenommen werden.

Einige ziehen dieſe Blätter, wie den Toback, auf Fäden, und hängen ſie überall an den Wänden in freyer Luft zum trocknen auf. Hat man gute Böden, ſo darf man ſie nur hieſelbſt ausbreiten, nach Bedürfnis umwenden, und ſie nach dem Trocknen in Haufen zuſammenbringen. Unter Ziegeldächern, welche des Sommers von der

Sonne ſehr durchwärmen, und Hitze geben, trocknen dergleichen Blätter am geſchwindeſten; und man kann die hieſelbſt getrockneten Blätter auch nach dem Trocknen liegen laſſen, wenn anders dergleichen Dächer wider das Durchregnen und Durchſchneyen geſichert ſind.

Man hat an dergleichen Mangold- Beete- und Kohlblättern ein ungemein kräftiges Futter, womit den kalbenden Kühen vornehmlich ſehr geholfen wird.

b) Einiger Orten wird auch ein Theil der **weißen Rüben** getrocknet. Es iſt auch zu mühſam, wenn ſie, an Fäden gereihet, getrocknet werden. Man kömmt näher dazu, wenn man ſie, dafern ſie von der frühern Art ſind, im Sommer unter den heißen Ziegeldächern, wie die Mangold- Beete- und Kohlblätter, trocknen kann, nachdem ſie in länglichte Theile zerſchnitten worden. Sind es aber Herbſtrüben, ſo muß man ſie in der warmen Stube erſt anwelken laſſen, worauf ſie nach und nach in den Backöfen, nachdem das Brod herausgezogen iſt, und die Wärme des Ofens zu nichts anders mehr gebraucht werden kann, vollends ganz getrocknet werden.

Dieſe getrockneten Rüben ſowohl als die Mangold- Beete- und Kohlblätter werden am ſpäteſten im Jahre gefüttert, nachdem die grünen Gewächſe, als Hülfsfutter, nicht mehr vorhanden ſind, und wegen ihrer geringern Dauer am erſten haben verfüttert werden müſſen.

Ertüffeln können, auf einer veränderten Art getrocknet, eben wie die Rüben, ein Hülfsfutter abgeben. Man kochet ſie erſt, nachdem ſie in Scheiben zerſchnitten werden, worauf ſie in dem Backofen, nach ausgezogenem Brodte, gar bald

getrocknet werden. Sie ſind nach dieſer Behandlungsart den Kühen weit geſünder und mit mehrerer Sicherheit zu geben, als wenn ſie gleich nach dem Kochen mit ihrem Waſſer, darinn ſie gekocht worden, zerdrücket, und als einen Trank gegeben werden. Denn es ſind Fälle bekannt worden, da ſie in letzterem Zuſtande theils gar tödlich geweſen, theils aber den Kühen ſolche Verſtopfung zugezogen, nach deren gefährlicher Endigung die Kühe eine große Schwachheit an ſich behalten haben. Es offenbart ſich hiebey, daß in der angeprieſenem Behandlungsart die Ertüffeln ihrer ſchädlichen erſten Säfte entlediget werden.

Es werden aber die in dem Backofen getrockneten Ertüffeln, wenn ſie mit dem Hechſel vermengt werden ſollen, zuvor klein geſtoßen. Die getrockneten Rüben aber ſind ſehr zähe, und es iſt mühſam, ſie zu zerſchneiden. Es iſt daher beſſer, wenn ſie erſt in laulichtem Waſſer aufquellen, und darauf mit einem Stampf- oder Stoßeiſen klein geſtoßen werden.

c) Getrocknete **Hopfenranken** ſind die Ranken der, nahe über der Erde, abgeſchnittenen Hopfenpflanze, wenn die Frucht reif und abgepflücket worden. Es werden ſodann die Ranken wieder auf Hopfenſtangen geſtecket, dieſe aber auf ſo genannten Micken oder Trägern wagerecht geleget, daß Ranken und Blätter in der freyen Luft gut austrocknen können.

Die getrockneten Ranken werden hierauf unters Dach gebracht und im ſpäten Winter klein gehacket, oder in der Hechſellade klein geſchnitten, und unter dem Hechſel gemenget.

d) **Wiethſel** iſt alles Unkraut und Gräſer nebſt ihren Wurzeln, welche aus den Aeckern und Gärten ausgejätet werden. Man ſpület ſelbige in Körben oder Kiepen mit Waſſer ab, damit die an den Wurzeln hängende Erde davon komme. Wenn aber das Wiethſel nicht klein geſchnitten, ſondern nur als ein Brühfutter gegeben werden ſoll, ſo unterläßt man vorgedachtes Abſpülen im Waſſer, und breitet nur daſſelbe auf einen Raſen aus, wo es getrocknet wird, nachdem es zuvor ein- oder mehrmal umgekehret worden.

An Orten, wo man die Gerſtäcker von ihrem beſchwerlichſten Unkraute, dem **Hederich** gern reine haben will, da wird auch, vornehmlich von Kindern, ſolcher Hederich, wenn er noch jung iſt ausgezogen, wie vorgedachtes Wiethſel getrocknet, und eben ſo zu ein recht kräftiges Hülfsfutter gebrauchet.

e) Wo in den Aeckern viele **Quecken** oder **Peden** ſind, und die Aecker davon mit der Egge gereiniget werden müſſen, da hat man an ſolchen Quecken oder Graswurzeln gleichfalls ein vortreffliches Hülfsfutter. Sie werden auf dem Acker wohl getrocknet, ſodann mit Miſt- oder Heugabeln wohl durchgeſchüttelt, daß der Sand davon abfalle; man thut aber wohl, daß ſie hierauf noch in der Scheune flüchtig mit Dreſchflegeln überſchlagen werden, damit alle zähere Erdtheilchen davon kommen. Hierauf werden die Quecken wohl mit der ſo genannten Schüttegabel durch- und ausgeſchüttelt, und aufbewahret.

Es werden die ſo behandelten Quecken entweder in trocknem Zuſtande, unter dem Strohhechſel zerſchnitten und verfüttert, oder als ein Brühfutter dem Viehe gegeben. Man verkennt an den

meiſten Orten dieſen allernützlichſten Gebrauch der Quecken, und doch iſt es richtig, daß ſie, als Viehfutter, dem allerkräftigſten Heue noch vorzuziehen ſind.

f) Das **Laubfutter** iſt ebenfalls ein kräftiges Hülfsfutter, es iſt aber bey einem großen Viehſtande nicht anzurathen, und bleibt nur geringen Dorfleuten, als Koſſäthen, Gärtnern, Büdenern u. ſ. f. vorbehalten. Für eine einzige Kuh ließe ſich wohl der Vorrath zuſammenbringen, aber für viele wäre das Unternehmen zu weitläuftig und daher zu koſtbar. Der Schleſiſche Landwirth iſt völlig meiner Meynung, wenn er ſich in ſeiner **Einleitung zu einer vernünftigen Sparſamkeit** S. 312. ſo vernehmen läßt. In Schleſien wird faſt durchgehends immer etwas Laub für das Schafvieh geſammlet. Allein an den meiſten Orten beträgt es etwas weniges, und wird gemeiniglich nur für ein Confect der Lämmer angeſehen. Das Laub iſt nicht von einerley Güte. Das Erlen- Birken- und Eichenlaub, wie auch das in den Baumgärten abgefallene Laub, wenn es recht trocken und ſauber zuſammengekommen, iſt für das Schafvieh das zuträglichſte. Das Eſchen- Ulmen- und Rüſternlaub aber bekömmt den Kühen am beſten, wie wohl mir überhaupt das Laubfüttern für die Kühe viel zu weitläuftig zu ſeyn ſcheint, und ich daher ſolches nicht rathſam halte. Das Weidenlaub iſt beydes Schafen und Kühen gut. Es muß aber die Sammlung des Laubes bald nach Bartholomäi, und zwar zu keiner ſolchen Zeit, wo die Bäume mit Mehlthau befallen ſind, geſchehen. Vor allen Dingen iſt dahin zu ſehen, daß das Laub recht gut abgedörret werde, indem es ſonſt damit eben die Be-

ſchaffenheit als mit dem Graſe hat, welches in der Abdörrung iſt verſehen worden. Da den Bäumen durch das Laubſtreifen gewaltiger Schaden zugefüget wird, ſo kann man dem Geſinde und Schäfern darinn nicht freye Hände laſſen. Man muß gewiſſe Bäume zum Laubholz auf beſtändig beſtimmen und auszeichnen, bey welchen ſie lediglich bleiben, und ſich an keinen andern vergreifen müſſen. Die beſten Bäume zum lauben ſind wohl die Weiden. Da ſie, wenn ſie recht im Stande, alle drey Jahre abgeköpfet werden müſſen, ſo kann man bey ſeinem Weidenzuwachſe gar füglich die Eintheilung machen, daß alle Jahre davon ein Drittel gekoppet, und zugleich gelaubet wird. —

Ich ſetze hier noch hinzu, daß man zu dieſem Zweck diejenigen Weidenarten pflanzen müſſe, welche die breitblätterigſten ſind. Unter allem Laube iſt aber das von den Maulbeerbäumen nicht nur das kräftigſte, ſondern auch dem Viehe am allerangenehmſten. Es fällt gleich nach dem erſten Reiſe ab, und es iſt Schade, daß im ſpäten Herbſte nicht immer gut Trocknungswetter dazu einfällt.

Wo Weinberge ſind, da ſammlen die Winzer oder Weinmeiſter das **Weinlaub** mittelſt der abgebrochenen Rebengipfel in Bündlein, und wenn es nicht den Lämmern zugetheilet wird, ſo haben die Kühe hievon eines der kräftigſten Nahrungsmittel.

g) Wenn alle vorbemerkte getrocknete Gewächſe gebrühet, und der Strohhechſel damit angemachet wird, ſo richtet man noch mehr damit aus, als mit der trocknen Fütterung. Die Kräfte der trocknen Sachen werden beſſer aufgeſchloſſen, folglich

lich dem Viehe nutzbarer ſowohl als auch angenehmer, indem ſie dem ganzen Futter den reizendſten Geruch verſchaffen: und es iſt iſt ſchon oben geſaget worden, daß man auf ſolche Weiſe den Kühen das ſonſt ſchlechteſte Futter ſogar in den Leib gleichſam hineinvexiren könne.

3) Allerley Hülfsfutter von Vegetabilien in ungetrocknetem Zuſtande.

Es werden, nach der Lage und Beſchaffenheit mancher Oerter die mancherley Vegetabilien eigends darzu erbauet, um auch in ungetrocknetem Zuſtande davon Hülfsfutter zu haben. Wenn aber die getrockneten Vegetabilien von längerer Dauer ſind, ſo ſind die ungetrockneten die erſten, welche zur Winterfütterung gebrauchet werden müſſen. Die längere Aufbewahrung der ungetrockneten würde von Froſt und Fäulniß zu vielen Verluſt verurſachen, oder ihre Güte zur Viehfütterung zu ſehr mindern.

Anmerkungen.

a) Was von Mangold- und Beeteblättern noch im Herbſte ungetrocknet übrig geblieben, wird mit dem Stampfeiſen zerſtoßen, und unter dem Hechſel gemenget. Mit den Blättern von grünem und weißem Kohle wird es eben ſo gehalten.

b) Die **Wurzeln** des **Mangolds** und der **Beete**, **Kohlrüben** und **Ertüffeln** werden vor dem Froſte aus der Erde genommen, in Keller, Stalle, oder Gruben, zur Winterhaltung gebracht, nach und nach zerſtoßen, unter Hechſel gemengt gegeben, oder mit anderm Wurzelwerke vermiſchet.

c) **Weiße** und **gelbe Rüben**, oder **Mohrrüben**, kommen zu gleichem Zweck in die Winterhaltung,

und wenn beyderley Arten zuſammen genommen und verfüttert werden, ſo thun ſie die beſte Wirkung. Die großen weißen Rüben nähren unter allem Wurzelwerke am wenigſten, die Mohrrüben aber ſind diejenigen, welche den Kühen die meiſte Nahrung geben. Wenn man ſie daher vermiſchet, ſo iſt ſolches theils den Kühen nützlicher, theils aber beſſer für den Geſchmack der Milch und der Butter, welche ſonſt von den weißen Rüben übel ſchmecken und riechen. Paſtinaken kann man in ihrem Lande ſtehen laſſen. Sie erfrieren nicht, und können daher, nach vergangenem Winter, das letzte Hülfsfutter ſeyn.

d) In einigen Gegenden wird eine Art von grünem oder blauem Kohl erbauet, welcher Mannshöhe im Wachsthum erreichet, und einen weit dickern Stängel als die andern Kohlarten gewinnt. Er heißt bey den meiſten der **hohe Braunſchweigiſche Kohl**, in der Mittelmark aber, **Ruppiner Kohl**. Im Ruppiniſchen wird er in den Baumgärten (unter den Bäumen iſt kein anders Gewächs beſſer fortzubringen als der grüne Kohl) gezogen, und das Rindvieh damit gemäſtet. Die Stängel aber thun bey dieſem Kohle das beſte; ſie ſind weich und nicht holzicht; werden in der Hechſellade klein geſchnitten, und mit Strohechſel vermengt gefüttert. Es muß dieſer Kohl vor Weyhnachten verfüttert werden, weil er die ſtrengen Fröſte nicht verträgt, und der Stängel davon ſeine Kraft verlieret. Man hat daran ein vortreffliches und überaus bequemes Viehfutter. Es wird täglich in den Baumgärten davon eine Partie bis an der Erde mit der Sichel oder einem Meſſer abgeſchnitten, mäßige Bunde mit Stroh-

ſeilen

ſeilen davon gemachet, und ſodann zur Hechſellade hingetragen.

e) Der weiße Kohl dienet vortrefflich zum Einmachen für die Kühe. Man nimmt die Köpfe, welche eben nicht die feſteſten ſind, Strünke, Blätter, und alles was übrig bleibt, wenn dieſer Kohl zu einer Küchenſpeiſe für Herrſchaft und Geſinde eingemachet wird. Er darf nur ſehr grob gehobelt, oder mit einem Stampfeiſen zerſtoßen, und mit Salz und Dill angemachet werden. Man kann auch die Blätter von grünem Kohl, ingleichen die weißen Rüben, Kohlrüben u. ſ. f. mit dazu nehmen. Wenn er ſeine Säure nach der Gährung völlig erreichet, ſo kann er angenommen, und mit Hechſel allenfalls nur kalt vermenget, und kalt Waſſer zugegoſſen, dem Viehe verfüttert werden. Die Kühe freſſen dieſes Futter ungemein gern, und ſie haben daran eines der geſundeſten Nahrungsmittel. Man muß ſolchen ſauren Kohl als ein gutes Verwahrungsmittel wider die Viehſeuche, wie alle Säuren überhaupt, anſehen, weßhalb man davon ſo frühe im Jahre ſchon bey herumwankenden Seuchen etwas einlegen kann, damit man den Kühen bereits davon im November, ſo wie den ſpäter eingemachten, zu Ende der Winterfütterung geben kann. Es iſt ſchon oben dieſes ſauren Kohls gedacht und geſaget worden, daß die Kühe gern darnach rindern.

Wenn man viel Kohl fürs Vieh einmachen, und der dazu erforderlichen vielen Gefäße entrathen will, ſo verfährt man alſo. Es wird in einer Kammer, oder auch wohl in einer Ecke des Kuhſtalles ein Verſchlag von ſtarken wohl in einander gefügten Bohlen gemachet, und ſelbige, um das Durchdringen aller Feuchtigkeit zu ver-

hindern, inn- und auswendig wohl verpicht. Auch muß ein guter ebenfalls wohl verpichter Boden darinn geleget werden. In dieſem Verſchlag werden alle zuvor gedachte Sachen gebracht, mit Füſſen recht eingetreten, hierauf mit wohl zuſammen gefügten Brettern zugedeckt, endlich aber mit Steinen, oder einer andern Laſt, beſchweret. Hat man vieles noch grünes Weinlaub zur Hand, ſo kann es gröblich zerſtoßen oder gehacket mit untergeſtreuet werden, wovon der Kohl deſto mehr ſäuret. Ein gleiches kann mit Ebereſchen geſchehen, welche darunter geſtreuet, eine vortreffliche Wirkung ſowohl zur Säurung des Kohls als auch zur Vermehrung ſeiner Dienlichkeit thun.

4) Die Treber ſind nicht nur ein gutes Hülfsfutter, ſondern ſie können auch in eigenen ſo genannten Trebergruben ſehr lange aufbewahret werden.

Wo große Brauereyen, in welchen beſtändig gebrauet wird, befindlich ſind, da werden die Kühe mit den Trebern täglich gefüttert. In kleinen Brauereyen aber kann es nicht ſo geſchehen, und es iſt am beſten, die Treber zu einer ſpätern Winterfütterung aufzubewahren. Dieſes letztere iſt auch da anzurathen, wo man in der Nähe die Treber wohlfeil einkaufen, und daher zur dritten Klaſſe der Winterfütterung daraus ein Hülfsfutter machen kann. Man muß ſodann die zu rechter Zeit wohlfeil eingekauften Trebern in Gruben verwahren.

Eine Trebergrube iſt eine unter einem Schuppen, oder anderm Gebäude, ausgemauertes Loch, wobey man beobachten muß, daß an Oertern, wo man vor Waſſer nicht in die Erde kommen kann, die Grube

höher anlege, damit nicht Waſſer eindringe, und die Treber trocken gehalten werden. Kömmt aber auf einer ſolchen Stelle die Grubenmauer über die Erde zu ſtehen, ſo wird ſie, ſo weit ſie hervorraget, mit Erde äußerlich umſchüttet. Auf die Mauer aber wird ein ſo genannter Umſchrot angelegt, und mitten durch die Grube eine Mauer gezogen, wodurch ſie in zwey Theile getheilet, und zum Gebrauch fertig wird.

Wenn das Vieh im Sommer Gras frißt, verachtet es dagegen die Treber, daher ſie ihnen zu ſolcher Zeit nicht dürfen gegeben werden.

Nachdem die Treber aus dem Brauhauſe gekommen, werden ſie an die 24 Stunden auf einem, mit einer ſo genannten Wagenkiepe belegten Wagen gelaſſen, damit die allzuviele Feuchtigkeiten abtriefen können. Hierauf bringt man die Trebern in die Grube nach und nach, worin ſie ſchichtweiſe eingetreten oder eingeſtampft werden. Jede Schicht muß aber mit etlichen Händen voll Salz beſtreuet werden. Wenn dieſes geſchehen, werden die Treber mit Brettern bedecket, und mit Steinen, wie das Sauerkraut, beſchweret. Bey wiederholten Brauen wird dieſe Arbeit ſo lange fortgeſetzet, bis die Grube voll iſt. Auf gleiche Weiſe wird auch mit der zweyten Grube verfahren. Es iſt beſſer, wenn man, ſtatt der Steine, eine hölzerne Schraube über der Grube anbringt, womit die Treber recht zuſammengepreſſet werden können; als wovon ihre gute Dauer hauptſächlich abhängt. Hierdurch wird die Arbeit verringert, und die Deckbretter, wie auch die Gruben, halten noch einmal ſo lange.

Die Urſache aber, warum man zwo Gruben hält, iſt dieſe, damit das Vieh niemals friſche Treber zu freſſen bekomme, als wovon es auch im Winter ſo gar verwöhnet werden würde.

Wenn

Wenn im ſpäten Herbſte, das grüne Futter vorbey iſt, ſo geht man an die volle Grube, giebt dem Viehe anfänglich nur wenig, bis es ſich dazu gewöhnet. Die erſten acht Tage wollen ſie nicht recht daran, nach 10–12 Tagen aber nehmen ſie dieſe Treber ganz gerne an. Man kann auch den Hopfen, der nach dem Auskochen gemeiniglich weggeworfen wird, mit großem Nutzen unter die Treber mengen; wiedenn auch die Hopfenranken, nachdem ſie in der Hechſellade oder Heckerlingbank geſchnitten, in die Trebergrube gebracht, und mit dieſen Trebern vermengt werden können. Der Aufwand mit dem Salze und Grubenbaue iſt erträglich, und wird durch die Gewinnung eines guten Hülſsfutters wohl erſetzet.

5) In wie fern das Brühfutter dem ungebrüheten Futter vorzuziehen.

Es iſt ſchon einigemal des Brühfutters gedacht worden, und man verſteht darunter, daß das den Kühen darzureichende Futter mit heißem Waſſer begoſſen, und nach dem Verſchlagen den Thieren dargereichet werde. Auch hat man gleichfalls vorhin geſaget, warum das Brühfutter dem Viehe gedeihlicher und auch annehmlicher ſey.

In der erſten Klaſſe der Winterfütterung hat man nicht nöthig zum Brühfutter ſeine Zuflucht zu nehmen, da das Vieh ſein reichliches Heufutter haben kann. In der zweyten Klaſſe kann es vieler Orten wohl ſtatt finden, wenn es nicht an Holz und Leuten fehlet. Denn in Anſehung der letztern muß man wiſſen, daß mehr Mägde auf eine gegebene ziemliche Anzahl von Kühen beym Brühfutter erfordert werden. Das trockne Futtern erfordert nicht viel Mühe, und alſo auch weniger Mägde. In der dritten Klaſſe der Winterfütterung

aber hat man zu wenig Heu, weßhalb ſelbiger das Brühfutter wohl anzurathen iſt, wenn man dabey keinen unverhältnißmäßigen Aufwand in Anſehung des mehrern Geſindes eben ſcheuen darf. Denn in Anſehung des Holzes findet man gemeiniglich, daß ſolches mehr in den Gegenden der dritten Klaſſe der Winterfütterung zu finden ſey. Letztere iſt meiſtens in hohen armſeligen Gegenden, wo man Feld genug beſitzt, und daher vieles mit Holz hat können bewachſen laſſen.

Anmerkungen.

a) Die getrockneten, und zuvor No 3. bemerkten, Vegetabilien werden am beſten zu Brühfutter genommen. So lange ſelbige noch grün ſind, iſt es weniger nützlich, indem ſolche Gewächſe in friſchem Zuſtande weich, ſehr auflösbar, und dem Viehe annehmlich genug ſind.

b) Je weniger Heu in der dritten Klaſſe der Winterfütterung vorhanden iſt, deſto mehr iſt es nützlich, auch allen mit Kaff, klein geſchnittenem Heue, Kleye, Schrot u. ſ. f. verſetzten Hechſel anzubrühen.

c) Auch das lange oder unzerſchnittene Heu wird einiger Orten angebrühet, und zwar gemeiniglich ſo, daß vieles Waſſer dazu genommen wird, um das Vieh auch damit zu tränken.

6) Das Warmtränken der Kühe.

In der erſten Klaſſe der Winterfütterung giebt man ſich mit den Warmtränken oder Darreichung warmer Getränke als einer zu weitläuftigen Sache, gar nicht ab, und hat es bey dem ſo reichlichen Heufutter auch gar nicht nöthig. Dagegen muß es in der zweyten und dritten Klaſſe der Winterfütterung, als ein

Hülfs-

Hülfsnahrungsmitttel, doch betrachtet werden. Es muß aber ſelbiges nach den verſchiedenen Graden ſeiner Güte oder kräftigern Gehalts wohl beurtheilet, und hiernach auch der Grad der Viehnutzung beym Warmtränken gleichſam abgemeſſen werden.

Anmerkungen.

a) Wenn von den zuvor als Hülfsfuttern bemerkten Gewächſen, ingleichen von dem Heue nach No 5. (c) eine zu lange Brühe gezogen wird, ſo kann man daraus auf die geringere Kraft derſelben den Schluß machen.

b) Werden andre Ingredienzien, als Mehl, Schrot und Kleye zur Bereitung eines warmen Getränkes für die Kühe genommen, ſo wird in gleichem Verhältniſſe das Mehl die meiſte Wirkung thun. Das Schrot iſt ſchon geringhaltiger, wenn deſſen Theile nicht genau aufgelöſet werden, und ſolches, wie faſt überall geſchieht, verbrühet worden. Kleye iſt unter dieſen dreyen das ſchlechteſte Ingredienz, und deſto ſchlechter, je weniger Mehltheilchen darunter befindlich ſind. Sie wird über ihren wahren Werth von den Müllern und Bäckern gemeiniglich eingekauft, und ſie ſollte nur nach dem Gewichte bezahlet, und eben darnach den Kühen, wenn ſie nicht betrogen werden ſollen, ins Getränke gegeben werden.

c) Wenn Schrot zu warmen Getränken gebrauchet, und zu heißes Waſſer aufgegoſſen wird, ſo wird es hiemit dem Viehe weniger nutzbar. Die gröbern Theile des geſchrotenen Korns werden davon unauflösbar, und es hat ſodann damit eben die Beſchaffenheit, wie mit verbrühetem Malze beym Brauen. Wenn nämlich zu heiß eingemöſchet wird, ſo läßt ſich das Malz nicht ausbrauen; man

ſieht am Ende, daß das Malz noch weiße Körner hat, oder daß ſich ſelbige theils wie ein feſter Gallert oder wie Mehl zerdrücken laſſen, woraus fehlerhaftes und ganz unkräftiges Bier entſteht. Wenn aber das Malz beym Einmöſchen mit mäßig warmen Waſſer eingerühret, und ein paar Stunden, mehr oder weniger, ſo ſtehen gelaſſen wird: ſo brauet ſich das Malz ſo reine aus, daß in den Trebern gar nichts weißes oder mehlichtes, nichts als pure Hülſen, ſich ſehen läßt. Dieſes iſt eine Anzeige, daß alle Mehltheilchen völlig aufgelöſet, und zu einer Flüſſigkeit geworden ſind. Nun kann man zwar vom Schrote eines ungemälzten Korns nicht völlig das nämliche erwarten, allein es muß doch dem Malze ſo viel möglich genähert, und dem Viehe ſo vorbereitet werden, damit nicht ſo viel unverdauete Schrotkörner mit dem Miſte abgehen, welche gleichſam dem Magen der Thiere entglitſchet waren, da durch das heiße Anbrühen ihre Oberfläche mit einer dem Magen der Thiere unauflösbaren Zähigkeit überzogen worden. Dieſerhalb muß das Schrot mit mäßig warmen Waſſer ein paar Stunden eingemöſchet, und umgerühret, hierauf aber, nachdem man es ſo lange ruhig ſtehen laſſen, heißes Waſſer zugegoſſen, und nach dem Verſchlagen den Kühen gegeben werden. Mit dem Mehle ſollte man auch beſſer verfahren, und es gleichfalls nicht durch den Aufguß des heißen Waſſers verbrühen. Kaltes, aufs Schrot gegoſſenes Waſſer, thut der Sache auch nicht Genüge, und man muß das zuvor angegebene Verfahren damit als das geprüfteſte anſehen, auch zugleich finden, daß Tränke aus Malz die allernährendſten ſind, und das Korn in gemälztem Zuſtande dem Viehe am allergedeih-

lichſten

lichſten ſodann ſey, wie hievon ſogleich ein mehrers geſaget werden ſoll.

D. D. Die vortheilhafte Verwendung des Korns zur Rindviehfütterung.

Es iſt oben ſchon Anregung geſchehen, daß es gar kein Verluſt ſey, das wohlfeile Korn auch zur Viehfütterung zu gebrauchen. Dieſer Gebrauch kann aber ſtatt finden bey Abſetzekälbern, Milchkühen und den zu mäſtenden Rindern überhaupt.

Roggen und Gerſte werden gemeiniglich beym Rindviehe hie und da zur Rindviehfütterung gebrauchet, wo man ſich nicht in der erſten Klaſſe der Winterfütterung befindet. Es geſchieht dieſes aber noch nicht durchgängig genug, wie es doch manchen Provinzen ſehr heilſam wäre.

Wenn wohlfeile Kornjahre ſind, ſo haben wir Provinzen, wo der Scheffel Gerſte ſogar noch unter 12 gr. der Roggen aber unter 16 gr. verkaufet wird. Man befindet ſich öfters recht in Verlegenheit, und muß das Korn den Städtern, aber auch zugleich mit ihrem eigenen Schaden, ſo zu ſagen anbetteln. Warum geht man nicht mit dem Kornüberfluße auf ſeinen Viehſtand zurück, um ihn damit recht empor zu bringen?

In eben dieſen Provinzen, die unter zu niedrigem Kornpreiſe ganz ſchmachtend werden, läßt man es geſchehen, daß immer noch fettes Vieh von Ausländern zugeführet, hiemit aber immer mehr baares Geld dem Umlaufe entzogen werde. Hier müßte die Geſetzgebung dem Landvolke ſo fort zu Hülfe kommen, und die Einführung des fremden Viehes impoſtiren, oder gar unterſagen. Mit ausländiſcher Butter und Käſe müßte es auch ſo gehalten werden. Wir können

in wohlfeilen Jahren den ganzen Winter bis ins ſpäte Frühjahr hinein unſer Korn ſo gebrauchen, daß wir nicht nur das allerfetteſte Vieh, ſondern auch die ſchmackhafteſte Butter davon erlangen.

Es kann aber Roggen und Gerſte entweder kalt und trocken in geſchrotenem Zuſtande dem Rindviehe mit Hechſel verſüttert, oder als ein Brühfutter gegeben werden. Dieſes iſt gedeihlicher als jenes; da, wie mehrmals geſagt worden, das Futter durch den warmen Aufguß beſſer aufgeſchloſſen und zur leichtern und gewiſſern Verdauung vorbereitet wird. In warmen Tränken aber mit der Fütterung verbunden, werden die Körner, nach vorhergehender Anweiſung, noch weit mehr dem Rindvieh gedeihlich.

Diejenigen, welche hiebey einwenden, daß durch das Mahlen oder Schroten ihres Korns, die weite Mühlenfuhre, die Müllermätze, und die etwanige Beraubung ihres Korns in der Mühle ihnen zu unvortheilhaft ausfallen würden, müſſen dieſen Weg einſchlagen, daß ſie ihr Korn zu Hauſe durch Kochen oder Einquellen ſo weich und auflösbar machen, damit es den Thieren die möglichſt beſte oder leichteſte Nahrung werden könne.

Will man Roggen oder Gerſte kochen, ſo muß es mit dem allermäßigſten Holzaufwande dergeſtalt geſchehen, daß die Körner ſo weich werden, daß ſie ſich mit der leichteſten Mühe in einen Brey verwandeln laſſen, weil ſonſt die Körner nicht könnten zur Verdauung und daher auch nicht zur Nährkraft der Thiere gedeihen. Es erſparet aber vieles Holz, wenn der vierte Theil eines Mauerkeſſels mit Korn angefüllet, und drey Theile Waſſer hinzugegoſſen werden. Wenn es nicht ſehr kalt iſt, kann man das Korn an die 12 bis 16 Stunden in dem kalten Waſſer laſſen anquellen, worauf Feuer, aber nur ſehr wenig, unter-

gemachet, und das Korn nur mit dem allerlangſamſten Feuer ganz weich geſotten wird. Auf dieſe Weiſe wird nur ſehr wenig Holz verbrauchet, und das ganz weiche Korn, welches größtentheils aufgeplatzet oder aus ſeinen Hülſen hervorgegangen ſeyn wird, mit einem Gefäße herausgeſchöpfet und in Zober gefüllet, um nach und nach mit Hechſel vermengt und verfüttert zu werden. Die übrig gebliebene Brühe wird zum Tränken der Kühe gebrauchet. Sollte aber die Jahreszeit zu kalt ſeyn, ſo wird man vom Anfange des Einſchüttens des Korns in den Keſſel gleich nur ſo wenig Kohlen oder Feuer unter den Keſſel bringen, daß das Waſſer zum Aufquellen des Korns ſo eben laulicht nur gehalten werde. Je langſamer überhaupt das Korn in der Folge ſiedet, oder nur in anhaltender mäßiger Hitze gehalten wird, deſto mehr wird es aufgelöſet und zur beſten Nahrung der Thiere vorbereitet.

Man muß Acht haben, ob auch in dem Miſte der Thiere kein unverdauetes ganzes Korn abgeht, wie es wohl bey einigen Kühen geſchieht, beſonders wenn ihnen auf einmal zu viel gegeben wird. Iſt die Schuld nicht in dem zuviel gegebenen Futter; auch nicht hierin, daß die Körner zu wenig durch das Kochen breyicht, das heißt, ſo geworden: daß der allerleichteſte Fingerdruck das weiche Mark aus der Hülſe gleich herausgedrücket, und dieſes Mark auch dabey keinen feſten Zuſammenhang in ſich ſelbſt mehr gehabt, ſondern bey dem gelindeſten Drucke gleich aus ſeiner Form gekommen und breit geworden; und es gehen doch ganze Körner in den Excrementen der Thiere hervor, ſo muß man das gekochte Korn in einem Troge mit einer hölzernen Keule zerſtoßen, welches wenig Zeit und Mühe koſtet. Hiebey kann Waſſer nachgegoſſen werden, wenn man die Kühe ſtark tränken will.

Wollte

Wollte man das Kochen des Korns ſich nicht gefallen laſſen, um Holz zu ſparen, welches aber auf dem angezeigten Wege nur äußerſt wenig betrifft, ſo muß das Korn mit kaltem Waſſer ſo eingequellet werden, daß es ſein Mark willig, wie Milch fahren läßt. In dieſem Falle wird völlig, wie beym Stärkemachen verfahren, nämlich, es wird in einer großen unten mit einem Zapfloche verſehenen Wanne, Tiene, oder in einem Bottich, ſo oft Waſſer aufgegoſſen und abgezapfet, (als welches darum erneuert werden muß, daß das Korn nicht ſauer werde) bis das Mark wie Milch aus dem Korne geſtampfet oder getreten werden kann.

Anmerkungen.

a) Wenn für viele Kühe gequelltes Korn bereitet werden ſoll, ſo wird die Arbeit verkürzet, wenn nach dem Quellen das Korn in einer Preſſe zerquetſchet wird. Man kann ſich auch ſtatt der Preſſe eines Kumms von Eichenholz bedienen, da ein darin paſſender ſtarker Deckel entweder mit Klötzen, oder einer mäßigen Stange, auf das eingeſchüttete Korn niedergedrücket wird. Einige Bauern bedienen ſich zu gleichem Zweck auch ihrer Hirſeſtampen. Das geſottene Korn kann eben ſo aus den Hülſen hervorgebracht werden.

b) Unter allem Kornfutter iſt das Malz den Milchkühen unſtreitig das beſte, und in England wird es allen andern Futterungsarten auch dieſerhalb vorgezogen, weil von keiner Futterart beſſer ſchmeckende Butter erhalten werden kann. Hiernächſt belohnet ſich auch die Mühe die Gerſte in Malz zu verwandeln dadurch, daß das Malz mürbe iſt, und deſſen Kräfte durch einen Aufguß ganz können ausgezogen werden. Man darf nur Luftmalz

zu dieſem Gebrauch machen, und es ſo wohl zum Freſſen als Tränken anwenden.

Da kräftige Tränke bey den Milchkühen am geſchwindeſten anſchlagen, ſo darf man nur einen Bottich halten, worin das, einige Stunden eben hierin mit mäßig warmen Waſſer zuvor eingemöſchte Malz mit heißem Waſſer ein paar Stunden ausgezogen, und die Werthe ſodann abgezapfet wird. Hievon kann man nun theils mit oder ohne Zugießung mehrern Waſſers Tränke haben, theils aber das Rauchfutter damit anbrühen, und die Treber entweder friſch verfüttern, oder ſie zum Aufbewahren in die Trebergrube bringen. Daß bey dem Einmöſchen das Malz nicht mit kochend heißen Waſſer verbrühet werden müſſe, iſt ſchon oben in Anſehung des Schrotes erinnert worden. Will man das geſchrotene und eingemöſchte Malz nicht zum Tränken, ſondern nur zum Füttern mit Hechſel haben, ſo geht man zwar einen kürzern Weg, allein der mittelſt des Aufguſſes erlangte Trank geht geſchwinder zur Nahrung der Thiere hinüber, und es wird nicht viel Holz erfordert, um in einem Mauerkeſſel Waſſer zu kochen, und es auf den Möſch zu gießen. Die Hauptſache kömmt nur darauf an, die ganze Kraft des Malzes auszuziehen, und es iſt ſodann einerley, ob der Trank davon kalt oder warm den Kühen gegeben werde, wenn zumal Heu darneben gefüttert werden kann. Auch Hechſel mit kalter Werthe angemachet, freſſen die Kühe ſehr gern, nur muß ſolche nicht zu alt werden, und in Säure übergehen. Je ſüßer und friſcher ſie iſt, deſto lieber iſt ſie den Kühen.

Bey der Mäſtung der Ochſen thut Malz, entweder in blos eingemöſchtem Zuſtande, oder der

Trank davon nach obbeſchriebenem Aufguſſe, die beſten Dienſte. Sie werden aufs geſchwindeſte nicht nur fett davon, ſondern ihr Fleiſch wird auch ſo niedlich, als ob ſie auf dem ſüßeſten Graſe ſich fett gefreſſen hätten. Dieſes iſt hin und wieder auf dem Lande ſchon ſo bekannt, daß Malz ein niedlicheres Fleiſch als bloßes ungemälztes Korn gebe, da man Gänſe mit Malz mäſtet, um an den Gänſebraten keinen gemeinen Geſchmack zu haben. Und im Grunde iſt es keine Verſchwendung ſondern gute Wirthſchaft, den Thieren ſolches Futter zu geben, welches mehr und zugleich geſchwinder mäſtet, ihnen beſſer ſchmecket, und doch nicht am Ende des Calculs theurer iſt, als ein andres gemeines Futter, wovon für dem Menſchen weniger wohlſchmeckende Speiſe zuletzt herauskömmt.

E. E. Anſchläge über die jährliche Nutzung der Milchkühe.

Wenn Hausmütter die in öffentlichen Schriften befindlichen Anſchläge für ſich ſo allgemein annehmen wollten, ſo würden ſie damit, als mit aus der Ferne ohne Maas verſchriebenen Kleidern, umgehen, welche beym Anziehen nicht paſſen, und theils zu kurz oder zu lang, theils zu enge oder zu weit ſeyn, und daher erſt noch geändert werden müßten. Und doch iſt es vielmals der Fall, daß ſie dergleichen Anſchläge annehmen, oder ſich von Hausvätern aufdringen laſſen. Ich darf nur ein Paar derſelben aus klaſſiſchen Schriftſtellern herſetzen, deren Vergleichung gegen einander die Localität beweiſet.

1) Anſchlag nach dem Hausvater T. I. S. 501.

Eine jede Kuh giebt täglich 30 — 36 Kannen Milch; 6 Kannen Milch eine Kanne Rohm; ſechs Kannen Rohm 2 Pfund Butter, wenn keine Milch entwendet wird. Davon bleiben drey Kannen Buttermilch, 18 Kannen Molken zu Käſe. Das Pfund Butter zu 3 Gr. gerechnet giebt wöchentlich eine Kuh 1 Thlr. 18 Gr. folglich in 26 Wochen 45 Thlr. 12 Gr. Die Buttermilch, Molken und Käſe wöchentlich 1 Thlr. 2 Gr. mithin in 26 Wochen 28 Thlr. 4 Gr. Daher würde die Sommernutzung einer ſolchen Kuh 73 Thlr. betragen. Im Winter kann man nur $\frac{1}{4}$ Jahr Nutzung rechnen, theils weil die Kuh einige Zeit trocken ſteht, theils auch weil die Milch für das Kalb verwendet wird. Nimmt man aber den Vortheil ein Vierteljahr, ſo kömmt doch eine jährliche Nutzung von 100 Thlr. Geſetzt alſo daß eine ſolche Kuh im Sommer zwey Morgen Gras, und im Winter zwey Morgen an Heu und Grummet gefreſſen hätte, ſo giebt ſie dennoch Vortheile genug.

Beurtheilung dieſes Anſchlags.

Dieſer Anſchlag iſt in einer der höchſten Localitäten abgefaſſet, und **Eckhart** fand ſo gar auf dem Danziger Werder, in Oſtfriesland oder einem andern ſo genannten Maſchlande, wo er doch ſelbſt geweſen war, und ſo zu ſagen alle Winkel durchkrochen hatte, bey weiten ſo viel Milch und Butter nicht bey einer Kuh gedachter beſter Kuhländer.

Es gehören viele Vorausſetzungen darzu, wenn dieſer Münchhauſenſche Anſchlag zur Erfüllung kommen ſoll. Nämlich die Winterfütterung in der erſten Klaſſe, vornehmlich mit Korn nach Litt. D. D. (b) Die Sommerfütterung würde beſonders die Kleefütte-

rung

rung im Stalle ſeyn müſſen, da man wohl annehmen kann, daß die bey der Stallfütterung gewonnene Milch wohl ein Drittel wenigſtens mehr als von Weidekühen betrage, zumal wenn die Weide nicht unter die möglichſt beſten zu rechnen iſt. Es iſt viel zu unbeſtimmt angegeben, wenn auf eine Kuh dieſes Anſchlags im Sommer zwey Morgen Gras, und im Winter zwey Morgen zu Heu angeſetzet worden.

2) Anſchlag nach dem Lehrbegriff ſämmtlicher ökonomiſchen und Cameralwiſſenſchaften, T. I. S. 164.

Eine gute Kuh, die im Sommer mit Klee, im Winter mit Heu verſehen wird, giebt im Durchſchnitte täglich 6 Maas Milch, das Maas zu 3 Pfund gerechnet. Steht ſie nun 12 Wochen im Jahre trocken, und ernährt ihr Kalb, ſo bleiben auf das Jahr 40 Wochen, dieſe geben 1680 Maas, oder 5040 Pfund Milch.

I. Kann dieſe Milch friſch verkauft werden, das Pfund zu 1 Kreuzer.

ſo beträgt die jährliche Milchnutzung an Gelde	84 Fl.	—	
Sie giebt 8 Fuder Miſt, a 1 Fl.	8	—	—
Ein Kalb, wenn es 3 Wochen getrunken	4	—	—
Einnahme in einem Jahre	96 Fl.	—	

Die Unterhaltung dieſer Kuh beträgt:

45 Zentner Heu, a ½ Fl. .	22 Fl.	30 Kr.
25 Pfund Salz ungefähr . .	2 —	—

150 Bund Streuſtroh . .	5 Fl. —
Sommerwartung an Klee u. ſ. f.	4 — —
Winterwartung u. ſ. f. . .	4 — —
jährlicher Aufwand	37 Fl. 30 Kr.
Dieſe abgezogen von der Einnahme	96 — —
bleibt, ohne die Arbeit gerechnet, Profit	58 Fl. 30 Kr.

II. Soll dieſe Milch in Butter und Sächſiſche Käſe verwandelt werden

ſo bringen 27 Pfund Milch, 17 Kr. folglich geben jene 5040 ℔ Milch	52 Fl. 53 Kr.
Acht Fuder Miſt . . .	8 — —
Das Kalb	4 — —
Einnahme	64 Fl. 53 Kr.
Die Unterhaltung wie zuvor, aber wegen Holz- Salz- Zeit- und Geſchirraufwand 1 Fl. 30 Kr. mehr, folglich	39 Fl. —
Es bleibt alſo Gewinn	25 Fl. 53 Kr.

III. Soll die Milch in ſüße Käſe verwandelt werden

ſo geben 27 Pfund Milch 26 Kr. folglich die Milch a 5040 Pf.	80 Fl. 53 Kr.
Kalb, und Miſt . . .	12 — —
Einnahme	92 Fl. 53 Kr.
Wie zuvor der Aufwand	39 — —
bleibt Profit	53 Fl. 53 Kr.

IV. Will

IV. Will man endlich die Milch in Butter und magere Käſe verwandeln,

ſo geben 27 ℔ Milch 22 Kr. folglich 5040 Pf. . . .	68 Fl. 26 Kr.
Kalb und Düngung . .	12 Fl. —
Einnahme	80 Fl. 26 Kr.
Ausgabe	39 — —
iſt Profit	41 Fl. 26 Kr.
Aus dieſer Berechnung folget, daß wer die Milch friſch verkaufen könnte, einen jährlichen Vortheil bekäme von	58 Fl. 30 Kr.
An lauter fettem Käſe aber nur .	53 Fl. 53 Kr.
Zur Butter und magern Käſe aber die Milch angewendet .	41 Fl. 26 Kr.
	153 Fl. 49 Kr.
Hievon das Mittel genommen, nämlich mit 3 die Summe dividirt, giebt jährliche Nutzung der Kuh	51 Fl. 16 Kr.

Beurtheilung dieſes Anſchlags.

Dieſem Anſchlag werden ſchon mehrere Hausmütter eher als dem vorhergehenden ſich können gefallen laſſen. Es iſt aber nur für diejenigen, deren Kühe gleichfalls ſich ſowohl in der erſten Klaſſe der Winterfütterung befinden, als auch des Sommers mit Klee im Stalle unterhalten werden. Nur wird an vielen Orten die Wartung der Kühe müſſen höher angeſchlagen werden, da nämlich, wo das Geſinde knapp iſt, und höher dieſerhalb in Koſt und Lohn gehalten werden muß.

Daß aber der Dünger mit zur Einnahme gebracht wird, iſt der Vollſtändigkeit eines Anſchlags gemäß,

wenn alle Rubriquen von Einnahme und Ausgabe ſtimmen und nicht fehlen ſollen.

Man hat ferner an dieſem Anſchlage ein Muſter, wie die verſchiedene Producte des Molkens gegeneinander gewürdert werden müſſen. So wird man es überall faſt richtig annehmen können, daß der Verkauf der friſchen Milch, wo ſolcher ſtatt haben kann, am meiſten einbringe. Denn hiebey wird alles auf einmal nicht nur theurer verkauft, ſondern man müßte auch den Holz⸗ Salz⸗ Zeit und Geſchirraufwand wohl noch höher berechnen, als ſolches in dieſem Anſchlage Nr. II. geſchehen. Das Buttern und Käſemachen was koſtet ſolches nicht für Zeit, Mühe und Wartung? Mit der friſchen Milch iſt Butter, Käſe und Buttermilch auf einmal weg und verkauft. Uebrigens hätte um der mehrern Vollſtändigkeit willen auch die Intereſſe von dem Kapital, welches in dem Preiſe der Kuh ſteckt, mit zur Ausgabe noch kommen ſollen.

Ich wollte übrigens aus öffentlichen Blättern noch wohl an die 10 Anſchläge über Kühe aus der erſtern Klaſſe der Winterfütterung und der Stallfütterung im Sommer anführen, welche alle von einander abgehen. Man kann aber an den zween beygebrachten ſchon Beweis genug haben, daß dergleichen Anſchläge ſämtlich zu local ſind, und daher für alle Orten gar keine genaue Norm abgeben können.

Will man aber für ſeinen Ort einen recht genauen Anſchlag herausbringen, ſo werden wenigſtens an die drey Jahre dazu erfordert, während welcher über Einnahme und Ausgabe ein Buch gehalten werden muß. Man muß ſodann als eine Fundamentalregel immer annehmen, daß, wenn die Einnahme ſich in der Zukunft gleich bleiben ſoll, die Menge und Güte des Futters ſowohl als auch die Fütterordnung und ganze vorige Pflege nicht verringert werden muß. Denn hierauf

auf beruhet immer die gleiche Menge und Güte der Milch. Auf dieſe Weiſe gelanget man einzig und allein zu einem richtigen localiſchen Anſchlag für ſich ſelbſt.

F. F. Was kann man für ein Principium zur Ausfindung eines ungefähren Anſchlages für Weidekühe aller Orten annehmen?

Kann man für Stallkühe keine nur mäßig paſſende allgemeine Nutzungsanſchläge überall annehmen, ſo kann man zwar in Anſehung der Weidekühe auch keinen ganz genauen Anſchlag ausfinden, man kann aber doch ein gewiſſes Principium aus der Erfahrung feſtſetzen, womit wir einen mehr paſſenden Anſchlag verfertigen können; ohne die Hausbücher jeden Orts zu Rathe zu ziehen, woraus das localiſche eingeſehen werden kann. Es trifft nämlich meiſtens überall zu, daß der Preis einer Kuh die Hälfte ihres jährlichen Ertrages ausmache. Wenn daher z. B. eine Weidekuh dieſer oder jener Gegend, die aber nicht gemäſtet, ſondern von der Beſchaffenheit ſeyn muß, wie ſie durchgängig des Sommers auf der Weide, und des Winters im Stalle ſind, für 20 Rthlr. verkaufet wird, ſo machet man keinen Trugſchluß, daß die Kuh jährlich 10 Thlr. genutzet, oder ſo hoch verpachtet werden könne. Dieſes paſſet nun nicht für Stallkühe, welche in der Sommer- und Winterfütterung faſt in jedem Hauſe anders gehalten werden, auch ſodann nirgends einerley Größe ſind; dagegen ſich bey Weidekühen eines Orts, oder einer Gegend, in der Weide, Winterfütterung und Größe der Kühe eine ziemliche Gleichheit findet, daß ſie daher einen ziemlich gleichen, und einmal bekannten, Verkaufspreis des Orts oder der Gegend haben können.

Eckhart

Eckhart iſt der erſte geweſen, der dieſes Principium zu ſeinen Anſchlägen über die Rindviehnutzung feſte geſtellet, und es bey ſeinem Aufenthalte in ſo vielen Ländern überall richtig gefunden hatte. Seine Worte hierüber ſind werth, daß ſie hier angeführet werden. Er ſaget, es iſt ein großer Unterſchied unter den Kühen, ſowohl ihrer Art und Güte, als auch ihrer Größe nach; deßwegen man ſie in große, mittlere, und kleinere einzutheilen pflegt. Nach dieſem richtet ſich ihr Werth und Preis, und ihre Nutzung, die unmöglich als beſtändig in den verſchiedenen Ländern kann angeſchlagen werden. In Oſtfriesland und Holland koſtet eine magere Milchkuh 40–50 Thlr., und in Curland, Litthauen und Preußen kann man eine magere Milchkuh für 4–6 Thlr. kaufen. In den letzterwähnten Landen zahlet ein Kuhpächter für die Nutzung einer Milchkuh der Herrſchaft jährlich 2–4 Thaler. Wenige Meilen davon aber auf dem ſo genannten Danziger Werder zahlen die Kuhpächter der Herrſchaft, eine Milchkuh ein Jahr zu nutzen, 20–25 Thlr, ja auf einigen Plätzen 30 Thlr. — Wenn ich nun von dieſen Orten nach der Niederlauſitz, oder in das Deſſauiſche (nur nicht längſt der Elbe) oder in das Hannöveriſche Heydeland, oder nach Curland reiſen, daſelbſt Anſchläge in Haushaltungsſachen machen, und für eine Kuh auch 25 Thlr. Pacht anſetzen wollte, ſo würde ich ganz gewiß ausgelachet werden, weil in dieſen Gegenden ordentlich keine Kuh mehr als 4 aufs höchſte 5 Thlr. Pacht geben und eintragen kann. Die Grundregel in dieſem Falle ohne beſondere Schwierigkeit und Kopfbrechen aber zu überkommen, und an einem jeden Orte ſogleich ohne ſich zu beſinnen in einem Augenblicke zu ſagen iſt dieſe, daß wir uns das dortige Kuhvieh zeigen laſſen. Ich verſtehe aber hier nur Weidevieh. Hierauf müſſen wir fragen, wie viel alls

da

da eine ſolche Kuh beym Kaufe oder Verkaufe koſte? Wenn nun dieſes in der Heyde, oder Lauſitz oder im Deßauiſchen u. ſ. f. geſchehen ſollte, ſo wird die Antwort folgen: Eine Kuh koſtet hier 8 Thlr. Hierauf können wir gleich ſchließen, es könne eine ſolche Kuh jährlich nicht mehr als 4 Thlr. Pacht geben. Gilt aber eine Kuh in Oſtfrießland oder Holland 40–48 Thlr. ſo muß ſie 20–24 Thlr. Pacht jährlich eintragen, welcher Grundſatz aller Orten richtig eintreffen wird. Es beſtehen aber die Urſachen hierinn.

Erſtens koſtet eine Kuh in der Heyde oder im Sandlande 8 Thlr. eine große Kuh aber in dem fetten Maſch und Kleelande 40 Thlr. folglich fünfmal mehr. Eine kleine Heyde- oder Sandkuh braucht zur Winterung nebſt Stroh, nur ein kleines Fuder von 15 Zentner Heu, welches nach daſiger hungeriger Gegend aus ſchilfigtem Zeuge beſteht. Eine große Frieſiſche Maſchkuh aber brauchet zu ihrer Winterung, nebſt Stroh mehr denn 5 kleine Fuder, und zwar 75 Zentner, alſo auch fünfmal mehr. Ein Morgen Huthweide koſtet in der Heyde, oder im Sandlande, nicht 10 Thlr. In dem Maſch und fetten Kleelande koſtet ein Morgen über 50 Thlr, folglich auch fünfmal mehr.

Eine kleine Heyde- oder Sandkuh giebt täglich mehr nicht, als höchſtens 5 Maas Milch. Eine Frieſiſche Maſchkuh giebt täglich mehr als 25 Maas, mithin fünfmal mehr. Eine ſolche kleine Heyde- oder Sandkuh giebt aufs höchſte jährlich mehr nicht als 36 Pf. Butter, eine große Frieſiſche Maſchkuh hingegen weit mehr als 100 Pf. Butter, alſo fünfmal mehr.

Von einer kleinen Heyde- oder Sandkuh bekömmt man für ein Kalb, ſo 3 Wochen alt iſt, mehr nicht als 1 Thlr., weil, wenn es ausgeſchlachtet worden, kaum 24 Pf. wiegt, und elendes rothes Fleiſch iſt.

Von

Von einer Frieſiſchen Maſchkuh aber bekömmt man für ihr Kalb, ſo 3 Wochen geſogen, 6 Thlr, wiegt ausgeſchlachtet 120 Pf, iſt ſchönes, weißes, fettes Fleiſch, folglich fünfmal mehr.

Eine nur auf der Weide gehaltene Heyde- oder Sandkuh wiegt ausgeſchlachtet mehr nicht als 180 Pf, und iſt elendes Fleiſch. Dagegen wiegt eine Oſtfrieſiſche Maſchkuh ausgeſchlachtet 800 Pf, und iſt durchwachſenes Speckfleiſch, alſo fünfmal mehr.

Eine Heyde- oder Sandkuhhaut wird für 1 Thlr. verkauft; eine große Maſchkuhhaut hingegen für 5 Thlr. — Wir wollen aber von ganz großen und ganz kleinen Kühen zu den mittlern gehen. Oerter, wo für eine Kuh 7 Thlr. Pacht jährlich für die Nutzung gegeben wird, als um Leipzig, Merſeburg, und im Frankenlande bey Bareuth, Anſpach, Bamberg, auch im Herzogthume Magdeburg, auch ſehr vielen auf einerley Art ſituirten Gegenden, geben zu erkennen, daß eine ſolche Kuh im Ankaufe 12 – 14 Thlr. koſtet, und muß auch ſolch einer Kuh 20 Zentner Heu, welches ein Fuder für 5 Thlr. iſt, alleine zur Auswinterung gegeben werden. Wenn nun dieſes mit dem Zinſe vom Kapital, was die Kuh koſtet, nebſt dem im Sommer zugeſchleppten Graſe, und dem Mägdelohn, ſo viel auf eine Kuh verrechnet werden muß, zuſammengeſchlagen wird, ſo zeiget ſich gleich, daß daſige Leute eben nicht mehr haben, als in den Heyde- und Sandländern. Ferner giebt es Gegenden, wo beſſere Weide, Gras und Heu iſt, und 9 – 12 Thlr. für die Nutzung der Kuh gegeben wird. Hier iſt aber zu wiſſen, daß daſelbſt ſchon ſchwerer Vieh iſt, auch eine Kuh 20 Thlr. koſtet, und 36 Zentner Heu, das iſt ein Hauptfuder, ſo unter 8 – 9 Thlr. nicht gekaufet werden kann, zur Auswinterung, den Sommer aber hindurch das beſte Wieſen- und Gartengras, Abgänge

ge von Krautplätzen, gute fette Weide, und danebſt vollkommene Pflege haben muß. — Es wird ſich alſo finden, daß eine kleine Kuh kleines Geld koſtet, ein kleines Fudergen Heu frißt, aber auch nur ein kleines Töpfgen voll Milch bringt; hingegen auch nur einen kleinen Pacht geben kann. Wenn hingegen eine Frieſiſche Kuh 50 Thlr, alſo großes Geld koſtet, 2 Hauptfuder Heu im Winter, und im Sommer vollauf Klee, und faſt eine eigene Magd haben muß, dagegen auch erſtaunend viel Milch giebt, ſo muß auch ein beträchtlicher Pacht folgen, und die Hälfte deſſen, was eine Kuh in Ein- und Verkaufe koſtet, den jährlichen Nutzungspacht beſtimmen. —

G. G. Das Mäſten des Rindviehes.

Es wird das Rindvieh entweder zum Hausſchlachten, oder zum Verkaufe gemäſtet. Dieſes geſchieht entweder auf dem Stalle oder auf der Weide, wenn letztere unter die ſo genannten Fettweiden zu zählen iſt.

Das Mäſten im Stalle geſchieht mit theils trocknem, theils angebrühetem Futter, theils auch mit Klee und allen den grünen Gewächſen, welche zuvor als Hülfsfutter angegeben worden. Mit den kräftigſten Getränken Litt. C. C. und D. D. wird die Maſt am meiſten beſchleuniget.

Kömmt es bey den Kühen, nächſt der Güte des Futters, auf eine gute Futterordnung an, ſo iſt letztere bey der Maſtung im Stalle ebenfalls genau zu beobachten. Hat man dem Maſtviehe gleich im Anfange ein gewiſſes Maas von Futter auf die ganze Maſtung zugeeignet, ſo muß ferner das ganze Maas für jeden Tag daraus beſtimmt werden. Und dieſes tägliche Maas muß in 5 – 6 ſo kleinen Portionen gegeben werden, daß das Thier jedesmal recht reine ausfreſſe. So

bald

bald letzteres nicht geſchieht, muß abgebrochen werden, und jemehr ſich das Thier ſeiner höchſten Feiſte nähert, deſto weniger wird es Futter begehren.

Die Verſchiedenheit des Alters, der Größe, der Magerkeit vor dem Anfange des Stallmäſtens, und der Grad der Fettigkeit, worinn man das Thier haben will, machen es, daß das ganze Maas des Maſtfutters nicht einerley ſeyn kann. Ueberdem können manche Thiere, bey gleicher Größe, wegen eines innern Fehlers weniger begehren und freſſen, als andere, und man iſt übel daran, wenn ein Ochſe auf die Maſt geſtellet worden, welcher ſogar das beſte Futter vom Anfange an verſchmähet. Man iſt ſodann genöthiget, mit Futtern verſchiedener Art abzuwechſeln, um die Freßbegierde zu reizen.

Kurzbeinigte und tiefbäuchigte Ochſen laſſen ſich beſſer mäſten, als die fladderigten hochbeinigten, und man hat von erſtern wenigſtens ein Drittheil mehr Fleiſch und Talg zu erwarten. Will man aber unterſuchen, wie der Ochſe in der Maſtung zunimmt, ſo muß man die hinterſte Ribbe befühlen. Wenn daherum alles weich und los iſt, ſo hat man daran das Zeichen, daß das Thier am Fleiſche zunimmt. Der Theil hinter den Schultern eines Ochſen, und der Nabel bey einer Kuh, ſind die Theile, welche man unterſuchen muß, wenn man wiſſen will, wie ſie am Fette zunehmen.

Milch und Butter können von manchen Futterarten, als Oelkuchen, weißen Rüben u. ſ. w. einen übeln Geſchmack gewinnen. Das Fleiſch der damit gemäſteten Thiere leidet gleichfalls von dergleichen Futterarten, und wenn man in der Nothwendigkeit iſt, ſie zur Maſtung anzuwenden, ſo muß es zu Anfange derſelben geſchehen. Wenigſtens müſſen ſie 3-4 Wochen vor Endigung des Mäſtens mit beſſern, und

den

den Geſchmack des Fleiſches nicht verderbenden, Futterarten aufgehoben und erſetzet werden.

Ich habe es bereits in dem Wittenbg. Wochenbl. aufs Jahr 1770 St. 2. bekannt gemachet, worauf es ankomme, wenn unſer Fleiſch dem ſo genannten Hamburger Rindfleiſche am Geſchmack und Güte gleichkommen ſoll. Hier habe ich ſo geſaget: Unſere meiſten Ochſen werden zu lang unterm Joche gehalten. Wenn ſie erſt ſteif getrieben und zur Arbeit untüchtig ſind, alsdenn werden ſie das letzte Vierteljahr im Stalle, gemeiniglich mit Heu und geſchrotenem Korne gemäſtet. Dieſes Fleiſch hat zum Pökeln und Räuchern die allerſchlechteſten Eigenſchaften. Wenn die an Jahren alt gewordenen Ochſen ein ganzes Jahr wenigſtens ruhig gehen, ſo wird das Fleiſch ſchon beſſer, zumal wenn ſie nicht eingeſtallet, ſondern auf der Weide fett werden. Will man es dem Hamburger Fleiſche ganz gleich haben, ſo wähle man fünf- oder ſechsjährige Ochſen, die niemals gezogen haben, und ſich auf der Weide fett freſſen; oder hat man dazu keine Gelegenheit, ſo mäſte man ſie im Stalle mit Kohl oder Rüben. — Wenn wir endlich dem Fleiſche von jungen Ochſen ſo ſehr den Vorzug beym Pökeln und Räuchern laſſen müſſen: ſo erhält ſich doch das Fleiſch von alten Ochſen, wenn es grün oder friſch verſpeiſet wird, allerdings in ſeinem Werthe. Es hat einen gleichſam männlichern Geſchmack, und liefert derbe, und nicht flieſſende, Talglichte. Am meiſten nimmt ſich dieſes Fleiſch in der Brühe aus. Dieſe ſchmecket weit kräftiger, als die von jungen Ochſen, oder von ſolchen, die nie gezogen haben. — Ochſen, die gezogen haben, muß man ein ganzes Jahr ſchonen, ehe ſie gemäſtet werden.

Es iſt aber dieſes die Sache, daß trockenes Futter brüchigtes und kein Buttermäßiges Talg giebt, dergleichen

chen das Hamburger Rindfleiſch hat; daher man bey der Stallmaſt allerley ſaftige und grüne Gewächſe als Kohl und Rüben gebrauchen muß. Da die weißen Rüben aber unter diejenigen Gewächſe gehören, welche ein weniger gutſchmeckendes Fleiſch geben, ſo muß man ſie zuerſt verfüttern. Mit den Kohlrüben iſt es eben ſo, wiewohl in geringerer Maaße. Mit den Mohrrüben, Beetewurzeln, die auch in einigen Gegenden Rangerüben heißen, Paſtinaken und Kürbiſſen kann man bis ans Ende aushalten. Malz, und der Trank davon, thun die ſchönſte Wirkung auf den guten Geſchmack des Fleiſches, wenn man auch nur die 3 oder 4 letzten Wochen der Maſtung damit verfahren könnte.

Wenn man auf die Farbe der Lichter vom Talge des Maſtviehes ſieht, ſo iſt zu wiſſen, daß die Lichter von trocknem Heu- und Strohfutter am weißeſten ausfallen. Unter den grünen Gewächſen ſind es die weißen, als Kohlrüben, Paſtinaken, weißer Kohl und weiße Rüben, wovon der Talg mehr weiß, als von dem grünen Kohle, ausfällt. Mohrrüben aber laſſen den Talg ſchon ſehr ins Gelbe fallen. Kein Gewächſe aber färbet den Talg mehr aufs ganz Gelbe als Kürbiſſe, wenn ſie bis zuletzt verſparet und vermäſtet werden. Das Fleiſch aber gewinnt doch von den Kürbiſſen einen ſehr guten Geſchmack.

H. H. Rindviehkrankheiten und Mittel dawider.

Man kann die Rindviehkrankheiten füglich in äußere und innere eintheilen. Jene ſind ſolche, welche ihren Sitz an den äußerlichen Theilen, oder der Oberfläche des Thierkörpers haben, und daher ſichtbar oder in die Augen fallend ſind. Die innerlichen Krankheiten ſind diejenigen, welche ihren Hauptſitz in den

den inwendigen Theilen des Körpers haben; ob ſchon etwas davon auch äußerlich gemerket und von äußerlichen Zeichen auf das Innere geſchloſſen werden kann, als z. E. das Aufblähen des Leibes, das Zittern der Glieder vom Fieber u. ſ. f.

Ich werde nur die gemeinſten Rindviehkrankheiten nebſt ihren Heilungsarten hier anzeigen, wovon die letztern theils in öffentlichen Schriften auch befindlich ſind; aber doch von mir und andern als bewährt gefunden, theils aber noch nicht bekannt geworden, da man ſie durch eigene Verſuche, als heilſam ausgefunden hat.

(A) Aeußerliche Krankheiten oder Zufälle des Rindviehes.

1) Wunden.

Bey großen Wunden iſt das Blutſtillen das erſte. Boviſt, der überall wächſt, und dazu aufbewahret werden muß, ſtillet am ſicherſten das Blut. Das Mehl, oder das innerliche Pulver dieſes Boviſts, und wovon man ſich beym Gebrauche nichts in die Augen muß kommen laſſen, wird in die Wunde dicke eingeſtreuet. Auch der Schwamm von Eichen, der aber nur in Waſſer, und nicht in Lauge gekochet, und darauf getrocknet und geklopfet worden, dienet dazu. Leichte Wunden können mit laulichtem Tiſcherleim verkleibet werden.

Das Heilen der Wunden erfordert hauptſächlich einen Verband, daß keine Luft dazu komme. Sind ſie tief, ſo muß man Karpien das heißt, Walzen von geſchabter alter Leinewand, oder kurz und gut nur ein paſſendes Stücklein Schweineſpeck hineinſtecken, damit die Wunde nicht zu früh zuheile, hernach wieder

aufbreche, und ein langwieriger oder wohl gar unheilbarer Schade daraus werde.

Große Wunden kann man mit laulichtem Biere, worinn ungeſalzene friſche Butter oder Sahne gelaſſen worden, oder mit Brandtwein auswaſchen. Zur Verminderung der Hitze und des Geſchwulſtes darf man nur täglich friſchen ungeſalzenen Käſe einigemal überſchlagen, oder ſtatt deſſen zerquetſchte Pappelnblätter, oder gar nur zerqueſchten grünen Kohl.

Wenn die Wunden, und dieſes ſind meiſtens alle vom Stoßen andrer Hornthiere, **rund** ſind, ſo heilen ſie höchſt ſchwer oder gar nicht; man muß ſie daher in länglichte Wunden durch Einſchnitte verwandeln.

Zur Sommerszeit kommen auch in die kleinſte Wunden **Maden** von den Fliegen. Dieſe werden getödtet durch Kienöl, eingeſtreueten gepulverten Kalk u. ſ. f.

Wenn **faules Fleiſch** in den Wunden iſt, ſo vertreibt man es mit einer Salbe aus $\frac{1}{4}$ Pf. Honig, Grünſpan 2 Loth, gebrannten Alaun 1 Loth, Scheidewaſſer 1 $\frac{1}{2}$ Loth. Man muß hiebey verhüten, daß das Thier mit den Zähnen, oder der Zunge nicht daran komme. Auch muß man überhaupt die verwundeten Thiere ſo ſtellen und anbinden, daß ſie den Schaden nicht reiben und verſchlimmern können.

Das **Gliedwaſſer** bey Wunden iſt höchſt gefährlich, weil davon das Schwinden, oder eine Lähmung des Gliedes entſtehen kann. Es iſt aber Gliedwaſſer ein häufiges, helles, aus Wunden fließendes, Waſſer, wenn Gelenke, Flechſen oder Sehnadern verwundet werden. Haaſenhaare, oder der ganze Balg, in einem verkleibten neuen Topfe gebrannt, thun hiebey gute Dienſte, wie man denn auch das Blut in friſchen Verwundungen damit ſtillet. Ein alter zu Pulver gebrann-

brannter Filz in den Schaden geſtreuet iſt auch gut. Auch ſtreuen einige die fein, zu Pulver geſtoßene, ſalzigte Kruſten aus den Nachtgeſchirren in den Schaden. Wenn nach verheileten Wunden kahle Flecken bleiben, ſo wird Schweineſchmalz aufgeſtrichen, um die Haare wieder wachſend zu machen. Leinöl hat gleiche Wirkung.

2) Quetſchungen, Beulen und Verrenkungen.

Eine Quetſchung und daraus entſtandene Geſchwulſt heilet man mit einer Vermiſchung von Lehm, Eſſig und Eyerweiß, welche über die Geſchwulſt mit einer Binde geleget, und nach dem Trocknen, friſch wieder aufgeleget wird. Sollte die Geſchwulſt ſich nicht hievon vertheilen wollen, ſo kochet man aus Leinſaamenmehl, Leinöl und Butter, einen Brey, welcher warm aufgeleget wird.

Läßt ſich die Geſchwulſt mit den Fingern weich angreifen, ſo wird ſie, der Länge nach, mit einem glühenden Eiſen, oder einem Scheermeſſer geöffnet, und nach ausgelaſſenem Eyter eine dazu abgepaßte Walze von Speck eingeſchoben, auch die ganze Beule mit Speck oder Schmalz beſchmiert.

Bey Verrenkungen wird Kampherſpiritus mit Baumöl vermiſcht aufgeſtrichen, und ſolches mit einem gegengehaltenem glühenden Eiſen eingebähet.

Eine veraltete Beſchädigung der Nerven wird vielmals noch ſo geheilet. Wenn ſchwarzes Pech oder Harz über Kohlen zerſchmolzen, und ſolches vom Feuer genommen iſt, rühret man nach und nach Kornmehl dazu und unter einander, bis das Pech dicke geworden. Man ſtreicht davon ein Pflaſter auf ein Stück dünnes Leder, leget daſſelbe über den Schaden, nachdem die Haare ſo weit weggeſchoren worden, und läßt es von

ſelbſt abfallen. Sollte hiermit der Zufall nicht vergehen, ſo wird abermals ein Pflaſter aufgeleget. Man verſtärket dieſes Pflaſter, wenn Terpentin unter das Pech genommen wird. Iſt ein Glied aus ſeiner Lage ganz herausgekommen; ſo muß es durch einen Sacherfahrnen wieder eingebracht werden.

3) Abgebrochene Hörner.

Es geſchieht vielmals, daß Hornthiere, beym Stoßen mit andern Thieren, oder auf andre Art, ſich die Hörner abbrechen. Wenn das Mark, oder der ſo genannte Peddig, noch ſtehen geblieben, ſo machet man eine Vermiſchung von Leinöl und flüſſigem Wagentheer, und beſchmieret es damit überall. Hierauf läßt man einen ſpitzigen Beutel von Leinewand zuſammennähen, der nicht allzu gedrange über das entblößte Mark paſſet, beſchmieret denſelbigen ebenfalls inwendig mit vorgedachter Maſſe, überzieht damit das Mark, und macht es an dem Kopfe feſt. Wäre das Mark mit abgeſtoßen, ſo thue man von jener Vermiſchung ſo viel nöthig auf die Wunde, und verbinde es mit einem Lappen.

Zur Sommerszeit muß man ja zuſehen, daß die Wunde über und über aufs allergenaueſte bedecket, und wider den Zugang der Fliegen verwahret ſey. Hier iſt der allergefährlichſte Ort, wenn ſich Maden einfinden, indem ſie ſich bis ins Gehirn herabfreſſen, und das Thier völlig verwirren können.

4) Beſchädigung der Klauen.

Das Weidevieh beſchädiget ſich vielmals die Klauen durchs Antreten derſelben, auch Eintreten ſpitziger ſcharfer Sachen, als Steine, Dornen, Nägel

u. ſ. f.

u. ſ. f. Es geſchieht aber auch zuweilen von Stallkühen, daß ſie nicht nur daran hinken, ſondern auch ſo ſehr Schmerzen erleiden, daß ſie darüber die Freßbegierde verlieren, an Kräften abnehmen, und daher mit Milchgeben ſehr nachlaſſen.

So bald man das Hinken eines Thieres wahrnimmt, muß man den Fuß unterſuchen, reinigen, und die eingeſtochene Sachen herausbringen. Iſt aber nur das Horn eingeriſſen, oder angeſpalten, ſo muß man es ſo weit ab- und grade ſchneiden, als der Riß geht, weil ſonſt das Hinken und der Schmerzen nicht aufhöret. Zuweilen iſt der Schaden an der einen Spitze der Klauen, wo eine Oeffnung entſtanden, welche Sand oder Steingen bis aufs Leben kommen laſſen, wovon die Thiere am meiſten leiden.

Hat man das Eingetretene ausgeſchnitten oder herausgezogen, und die beſchädigte Stelle gerade geſchnitten, ſo nimmt man ein heißes Eiſen, dagegen ein Stück Rinds- oder Schöpſentalg gehalten wird, daß das Abtreufelnde des Talgs auf die beſchädigte Stelle komme. Man nimmt auch von dem ſteifen, von den Wagenachſen abgemachten, Theer, überdecket damit den Schaden, umwickelt ſodann den Fuß mit einem Lappen, und läßt das Thier ſo lange im Stalle ruhig ſtehen, bis das Hinken ſelbigem vergangen iſt.

Sollte der Schade ſchon zu Eyter gegangen ſeyn, ſo wird Fällwaſſer hineingegoſſen, wovon das Leben zurückgetrieben wird, als welches im ſolchem Falle gern hervordringt. Fällwaſſer iſt dasjenige blaue Waſſer, welches zurückbleibt, wenn Silber in Scheidewaſſer erſtlich aufgelöſet, ſodann mit 8–12mal ſo viel oder mehr Brunnenwaſſer vermiſchet, und ſo dann eine Kupferplatte hineingeleget worden, bis ſich das Silber wieder zu Boden geſetzet, wovon das Waſſer über dem Silber von dem Kupfer blau wird. Kann man

dieſes Waſſer, welches beſonders von den Roßärzten ſehr geſuchet wird, nicht aus den Münzen haben, ſo darf man nur Scheidewaſſer mit 12mal ſo viel oder mehr Brunnenwaſſer miſchen, und Kupfer hineinlegen, bis das Waſſer blau wird, ſo hat man das Fällwaſſer, welches auch bey mehrern Zufällen gebrauchet wird.

5) Beſchädigte Augen.

Die Augen können ſowohl von den von auſſenher hineingekommenen Sachen, als Saamenkörngen, Hälmgen von Stroh, Heu und Hechſel, als auch von innern herkommenden übeln Säften beſchädiget werden.

Wenn man ſieht, daß die Augen ihr Helles verlieren, beſonders wenn ſie gethränet haben oder noch thränen, ſo muß man ſie mit Baumöl beſtreichen, welches am beſten mit Federn von Hühnern, oder noch beſſer von Rebhühnern geſchieht. Oefters kann man damit noch ein bereits gegenwärtiges Fell vertreiben. Wenigſtens muß man damit anfangen, und nicht gleich mit ſcharfen oder corroſiviſchen Dingen dem Auge zuſprechen. Iſt man endlich genöthiget dieſes letzte zu thun, ſo vermenget man Honig damit z. B. 4 Loth Honig mit 3 Pfund weißen Vitriol u. ſ. f.

Ein ſehr dickes und nicht wieder zu vertreibendes Augenfell entſteht aus dem ſo genannten Hau auf dem Auge. Aus dem Winkel des Auges wächſt eine bläuliche Haut hervor, welche zuletzt das ganze Auge überzieht. Man beuget eine ſtarke Nähnadel etwas krumm, in welcher ein Faden ſtarker Nähſeide eingefädnet iſt, faßt behutſam mit der Nadel durch dieſes ſich hervorgebende Häutgen, daß der Faden durchgezogen werde. Denn zieht man mit dem Faden, den man nun an beyden Enden ergreift, das Häutgen vorſich-

tig

tig weiter hervor, und ſchneidet es dicht unter dem Faden mit einer Scheere vorſichtig ab, und beſtreicht den Augenwinkel mit Baumöl. Dieſe Operation muß von einer hurtigen Hand eben ſo verrichtet werden, daß das Auge ja nicht verletzet werde, während deſſen der Kopf des Thieres von andern Leuten recht feſt gehalten werden muß.

Wenn die Augen ſehr thränen, ſo geſchieht es, daß die Fliegen im Sommer dem Rindviehe ſehr in den Augenwinkeln zuſetzen. Man hat mich verſichern wollen, daß weißes, in Baumöl zerlaſſenes, Pech auſſerhalb an den Augenliedern umher geſtrichen, das Ungeziefer abhalten ſolle. Ich kann es aber aus eigener Erfahrung nicht behaupten, da es von mir noch nicht iſt verſuchet worden.

6) Auswüchſe der Haut.

Die Teigmahle, deren ſchon oben bey der Kälberzucht gedacht worden, kommen bey den Abſetzekälbern häufiger vor als bey den großen Thieren, und haben ihren Namen von dem Mehlteig, weil es ſcheint, als ob die Thiere mit einem ſolchen überzogen wären; indem ſie ſich immer weiter ausbreiten, die Haare ausfallend machen, und endlich tödlich werden, wenn der ganze Leib damit beſetzt iſt.

Der Saft aus dem Schellkraut, (Chelidonium) wird über die Teigmahle mit Nutzen öfters aufgeſtrichen. Der Saft aus Wolfsmilchkraut dienet auch darwider, und iſt noch mehr ätzend. Im Winter fehlet es an dieſen Kräutern, und dann bedienet man ſich äußerlich des zuvor No 4. beſchriebenen Fällwaſſers.

Warzen kann man mit eben dieſen Mitteln vertreiben, wenn ſie zumal auf der Oberfläche etwas angeri-

zet worden. Man kömmt aber leichter davon, wenn ein Pferdehaar unten an der Wurzel umher feſt verbunden wird, da ſie denn davon mit der Zeit von ſelbſt abfallen.

In manchen Jahren, vom Ende des Maymonaths bis in den Brachmonath hinein findet man an dem Weideviehe die Haut, wie bey den Hirſchen, ganz mit Beulen beſäet, welche faſt zuletzt die Größe eines kleinen Taubeneyes erlangen. Bey der Jägerey nennt man die unter den Beuleu befindliche Würmer **Enderlinge**, und glaubt, daß ſie aus einer Fäulniß entſtünden; indem man, wenn ſie ſich durchgefreſſen, oder nahe daran ſind, vielen Eyter unter den Beulen wahrnimmt. Allein es iſt Irrthum, und Reaumür hat ſolchen im vierten Bande ſeiner Memoiren entdecket. Es iſt nämlich eine große Fliege, welche im Herbſte die Thierhaut mit ihrem Stachel durchbohret, und in jedes Loch ein Ey leget. Hier wird das Ey ausgebrütet, der Wurm kömmt in vorgedachten Monathen hervor, und hat völlig die Länge eines Fingergliedes auch faſt die Dicke eines kleinen Fingers. Je mehr ſolcher Beulen auf der Haut ſind, deſto mehr wird das Thier gepeiniget und abgezehret; indem ſich der Wurm von dem Fleiſche unter der Haut nähret, und groß wird. Man verkürzet die Pein des Viehes, wenn man an der einen Seite der Beule durch die Haut einen Einſchnitt macht; wird ſodann die Beule mit dem Finger niedergedruckt, ſo geht der Wurm nebſt Eyter hervor. Die Wunde wird mit flüſſigem Theer verſtrichen, damit ſie bald verheile, und keine kleinere Fliegen in der warmen Jahreszeit darauf fallen.

Grind oder Schäbigkeit iſt ein äußerſt ſeltener Zufall beym Rindviehe, und wo er ſich befindet, iſt es eine Folge der Unreinlichkeit, worinn das Thier gehal-

ten

ten worden. Man machet eine Salbe von zerlaſſenem Schweinsfett, zerſtoßenen Lorbeeren und Schwefel. Es hilft aber die Salbe nicht, wenn das damit beſtrichene Thier nicht in der möglichſten Wärme dabey gehalten wird. Lohröl hilft noch geſchwinder, wenn der Aufwand nicht zu groß wäre.

7) Läuſe, Lauſeſucht.

Man findet auf der Haut des Rindviehes Läuſe, welche theils die Größe einer Menſchenlaus erreichen, deren aber nur wenige ſind; theils aber ſehr klein, und etwa wie ein grober eiſenfarbiger oder brauner Sand ausſehen, und ſich ſehr geſchwinde bewegen, wenn der Dunſt einer warmen Feuchtigkeit dem Körper des Viehes ſich nähert. Wo Läuſe dieſer letztern Art ſind, ſaget man gemeiniglich, das Thier hat die Läuſeſucht. Man darf nur dem Thiere hinter die Ohren ſehen, wo man ſie am erſten entdecken kann.

Es kann ein Stück Vieh mit Millionen ſolcher Thiergen bedecket ſeyn; ſie wollen leben, und leben alle von dem Thiere, welches daher Kraft und Saft mit ihnen theilen muß.

Das Beſondere der Lauſeſucht iſt dieſes: daß ſchlecht gefütterte Thiere damit behaftet ſind, und ſolche nur in der zweyten, meiſtens aber in der dritten Klaſſe der Winterfütterung gangbar iſt. Bey den Abſetzekälbern kann ſie auch im Sommer ſeyn, da ſie bey dem großen Rindviehe nur im Winter allermeiſt beym Einſtallen im Herbſte anzutreffen iſt. Findet man ſie bey großen Thieren auch im Sommer, bey mäßigem Graſe auf der Weide, ſo haben ſie einen innerlichen Fehler, weßhalb das Gras nicht anſchlagen kann. Denn Läuſe ſind nur bey zu magern und abgefleiſchten Thieren. Manche Bauern ſagen, das Vieh bekömmt

die Läuſe von dem und dem Heue. Der Fehler liegt in ſo fern aber in dem Heue, wenn es unkräftig iſt, und nicht nähret, daß das Vieh darüber vermagert.

Daß aber die Läuſe bey allzumagern und fleiſchloſen Thieren die Oberhand bekommen, ſolches kömmt wohl von einer Abweſenheit gewiſſer, den Läuſen ſonſt widriger Säfte her. Bey abgenommenen Thieren iſt die Haut nicht mehr ſtraff und dichte, ſondern ſchlaff, locker und dünne. Dieſerhalb können die Läuſe deſto mehr mit ihrem Saugeſtachel einbohren, und die Säfte aus der Haut an ſich ziehen, mithin deſto beſſer auf- und fortkommen, oder ſich zu einem unzählbaren Staube in kurzer Zeit vermehren.

Die Beſſerung des Futters iſt der allererſte Schritt zur Vertreibung der Läuſe, womit denn zugleich äußerliche Mittel dawider verbunden werden müſſen. Das Beſtreichen mit bloßem Leinöle iſt oft zu unwirkſam; es iſt daher beſſer, gemeinen Landtoback, oder ſo genannte Tobacksribben von den Tobacksſpinnern, in Waſſer zu einer ſtarken Lauge zu kochen, und dieſe mit Leinöl vermiſcht dem Viehe aufzuſtreichen.

Ein unfehlbares Mittel wider die Läuſe bey Thieren und Menſchen iſt das Läuſekraut, Staphyſagria officin. Der Saame hievon wird in den Apotheken gefunden, und iſt eben nicht theuer. Der neue Schauplatz der **Natur** preiſet den Saamen alſo an. Der gewöhnlichſte und nützlichſte Gebrauch iſt, mit den zu Pulver geſtoßenen Saamen, die Läuſe zu tödten, und ſie ganz zu vertreiben. Man pfleget das Pulver entweder trocken aufzuſtreuen, oder in Eſſig zu weichen, oder mit Oel zu vermiſchen, und damit die Haare zu beſtreichen. Weil die gemeine Läuſeſalbe, ſo aus Queckſilber bereitet wird, leicht ſchädliche Folgen nach ſich ziehen kann, empfehlen wir den Gebrauch dieſes Saamens und verſichern, daß er mit den Ko-

ckelskronen vermiſchet, und dieſes auf den Kopf (nämlich der Menſchen) geſtreuet, dergleichen Ungezieſer ſicher und gewiß tödte. — Mit dem in Eſſig geweichten Pulver dieſes Läuſeſaamens muß nun der ganze Leib der Thiere beſtrichen werden, ſonſt flüchten die Läuſe dahin, wo ein unbeſtrichener Platz ihnen eine Freyſtäte verſchaffet.

8) Mängel im Maule und in der Kehle.

Die Zunge iſt zuweilen ſehr geſchwollen, wird am Rande hart, und machet daß das Vieh nicht freſſen kann. Die Cur beſteht darinn, daß die dicken Adern unter der Zunge mit einer Fliete oder anderm ſpitzigen Inſtrumente geöffnet, die Zunge aber mit Salzwaſſer und Zwiebelnſafte abgewaſchen wird.

Oberhalb der Zunge, auch zu Zeiten unterhalb derſelben, ingleichen an der Spitze und an den Seiten der Zunge finden ſich eine oder mehr Blattern. Wenn es mehrere ſind, und gemeiniglich unter der Zunge, ſo werden ſie geöffnet, und mit Salz, Eſſig und Knoblauch wohl gerieben. Iſt es eine große Blatter, ſo iſt ſie ſehr gefährlich, und machet, daß bald nach dem eigenen Aufſpringen, das Thier mit hervor geſtreckter Zunge und einem Geblöke niederfällt, und des Todes iſt. Es iſt dieſer letzte Zufall von einem ähnlichen epidemiſchen unterſchieden. So bald man an einem Viehe trübe und tiefliegende Augen im Kopfe ſieht, ein Schütteln deſſelben, nebſt einer trocknen Naſe, auf welcher die im geſunden Zuſtande ſichtbar wie Perlen gleichſam liegenden Tropfen fehlen, die Lefzen heiß und aufgelaufen, auch wohl die Außenſeite des Kopfes nebſt dem untern Theile des Halſes geſchwollen, ſo ſehe man eilends nach der Zunge. Das Thier kann nieder-

niederfallen währenden Freſſen, und hat im Tode das Maul voll Heu oder andern Futter.

Findet man eine Blatter, ſo wird die Zunge hervorgezogen, ein Tuch bereit gehalten, die Blaſe geöffnet, der auslaufende Saft mit dem dabey gehaltenen Tuche aufgefangen und abgewiſchet; dem Thiere ſo fort Honig mit Eſſig vermiſchet eingegoſſen, nachdem die Zunge zuvor mit Salzwaſſer iſt abgerieben worden.

Dieſer Zufall, und welcher von einigen verdächtigen Gräſern oder Kräutern unter dem Heue herkommen muß, weil ich ſelbigen immer erſt nach dem Heufüttern bemerket habe, kam bey mir ehedem ſehr öfters vor: dergeſtalt, daß ich faſt alle zwey Jahr wenigſtens ein Stück Vieh davon zur Nacht oder Abendzeit einbüßte. Seit 12 Jahren iſt er aber bey mir gar nicht zum Vorſchein gekommen, nachdem ich ſeit ſolcher Zeit für das Vieh vielen ſauren Kohl eingeleget und verfüttert habe.

Wenn ein Vieh auf der Weide die Blattern äußert, und anfängt mit den Seiten des Bauches ſehr geſchwinde Bewegungen von kurzem Athmenhohlen zu machen, ſo pflegen die Hirten, weil gar nicht zu ſäumen iſt, den Thieren wohl die Spitze der Zunge abzubeißen, welches erſtern nichts ſchadet, dieſen aber vielmals hilft. Geſchieht aber dieſes letztere, ſo glaube ich, daß das Uebel bey dem grünen Futter weniger tödlich ſey, oder ſeinen Sitz auf der Spitze der Zunge müſſe gehabt haben.

Wo die Blatter, oder wie es der gemeine Mann nennt das **Sticken von der Blatter**, ein gangbarer Zufall iſt, da thut man ſehr wohl, wöchentlich zweymal dem Viehe die Zunge auf der Seite des Mauls hervorzuziehen, und ſie tüchtig mit Salz zu bereiben. Die meiſte Zeit wird man die Krankheit nicht eher gewahr, als bis das Vieh umgefallen und tod iſt.

Es iſt zuvor geſaget worden, daß dieſe Art Blattern von einem ähnlichen epidemiſchen Zufalle zu unterſcheiden ſey. Dieſer beſteht darinn; daß eine oder etliche giftige Brandblaſen auf der Zunge, auch unten an den Seiten derſelben, und zwar meiſtens nahe an der Wurzel derſelben ſind. Eine ſolche Blaſe iſt zuerſt weiß, hierauf wird ſie roth, zuletzt ſchwarz, ſpringt endlich auf und verwandelt ſich in ein Krebsartiges Geſchwür, welches die Zunge ganz durchfrißt. Innerhalb 24 Stunden bemerket man den Anfang, die Vermehrung und das Ende der Krankheit. Man nennt ſie den brennenden Zungenkrebs, welcher beſonders vor 30 Jahren, als eine Contagion, vieles Vieh in manchen Ländern tödtete.

Finden ſich an der **Zunge** oder **Kinnladen** andere **gemeine Schäden**, ſo muß man ſie mit Honig heilen. Wäre aber ſchon daſelbſt ein ſtinkendes oder faules Geſchwür und Loch, ſo wird es mit blauen Vitriol, oder Honig und Grünſpan gerieben, bis die Wunde friſch wird, hierauf heilet man ſie mit Honig und darunter gemengten Myrrhen, oder wohl gar nur mit Honig, welcher mit etwas ungeſalzenem Schweinfett vermiſchet iſt.

Ein **niedergeſchoſſener Zapfen** wird daran erkannt, wenn das Vieh ſehr unruhig iſt, und auf einer beſondern Art hohl ſtöhnet, und zwar freſſen will, aber nicht ſchlucken kann, und dieſerhalb das Futter im Maule behält, oder wieder heraus fallen läßt. Das Thier wird niedergeworfen, der Zapfen mit einem breiten hölzernen Löffelſtiele in die Höhe gedruckt, und zugleich mit Honig, worunter Pfeffer iſt, beſchmieret. Es dienet zur Sicherheit, wenn dem Thiere eine halbe Stunde darauf, mittelſt des Aderlaſſens, ein halbes Nößel oder etwas mehr Blut abgezogen, auch einige Tage hindurch ſelbigen kein trocknes, ſondern grünes,

oder im Winter weich gemachtes Futter, gegeben wird. Den erſten Tag nach dem Aufbringen des Zapfens iſt es aber am beſten, das Thier nur mit Mehltränken zu unterhalten; damit daſſelbe ohne viele Bewegung des Halſes zum Schlucken den Zapfen nicht wieder herab ſchießen laſſe.

An dem Zahnfleiſche, und zwar oben an demſelbigen, finden ſich zuweilen kleine ſcharfe Zähne, die man Hechſelzähne zu nennen pfleget. Sie ſtechen ſo ſehr hervor, daß die Thiere dafür nicht freſſen können. Man pfleget mit Raute und Aſche unter einander gemiſcht, den Ort des Zahnfleiſches ſo lange zu reiben, bis es blutet, da denn die Thiere ſo lange nach der Aſche und Raute lecken, bis ſolche Zähne vergangen ſind. Sollte aber dieſes dennoch nicht helfen, ſo muß man ſie mit einer ſcharfen Scheere wegſchneiden, und die Wunden mit Salz und Eſſig beſtreichen. Die Abſetzekälber werden oft ſo ſehr davon geplaget, daß ſie ganz verdorren, und bey dem beſten Futter nicht zunehmen können. Es ſind aber dieſe Hechſelzähne im Grunde eine Geſchwulſt der ſonſt kleiner ſchlaffen und ſpitzigen Faſern, womit die weiße Haut an der Wurzel jeder Reihe von Backzähnen gleichſam beſäet iſt. Beym Aufſchwellen werden nun dieſe Faſern ſteifer und länger nicht nur als ſonſt, ſondern ſie beharren auch oft ſehr lange in ſolchem Zuſtande, und kommen beym Käuen und Wiederkäuen den Thieren zwiſchen die Backzähne.

9) Biß von giftigen Thieren.

Der Schlangenbiß wird gemerket, wenn der ganze Leib zittert, um den Schaden, auch wohl am ganzen Leibe, laufen Blättergen auf, die Augen treten aus dem Kopfe hervor, und ſind mit Blut unterlaufen,

ſen, und zuletzt tritt der ganze Leib zu einer widernatürlichen Dicke über und über auf.

An meinem Orte ſind viele Schlangen, Aeſculapſchlangen, Coluber Aeſculapii Linn. auf der Weide, aber ſie verwunden oder beißen kein Vieh. Hingegen an einem nächſten Orte finden ſich viel Nattern, oder Ottern nach der Sprache des gemeinen Mannes, welche das Vieh beißen, und ihm ein plötzliches Ende machen.

Die Ziegenmilch iſt ein unfehlbares Mittel dawider, als wovon ich ein öfterer Augenzeuge bin. Ich kam einſt an obberührtem Orte von ungefähr hin, und ſahe eine gebiſſene ganz geſchwollene Kuh liegen. Ich hatte ein paar Ziegen unter der Schweineheerde nicht weit von da gehen, ließ ſie melken, und der gebiſſenen Kuh die Milch eingießen. Nach weniger Zeit kamen hievon gelbe Schweistropfen auf der ganzen Haut der Kuh zum Vorſchein, die Geſchwulſt fiel, und die Kuh fieng wieder an zu graſen. Seit dieſer Zeit hält der Hirte des Orts immer ein paar Ziegen unter der Heerde, und das gebiſſene Vieh wird jederzeit mit der Ziegenmilch glücklichſt geheilet.

Sonſt wird folgendes Mittel von Thierärzten angerathen. Nehmet eine ganze Zitrone, zerſchneidet ſie, thut dazu ſigillirte Erde, 2 Quentgen, Viehmithridat, 1 Loth oder mehr, gebet es einem großen Stück Vieh auf einmal ein, einem Kalbe aber nur die Hälfte oder etwas weniger.

Ratzen, Spitzmäuſe und Wieſel beißen auch zuweilen das Vieh im Stalle. Um den Schaden entſteht eine ſtarke harte Geſchwulſt, das Thier ſeufzet und frißt wenig oder gar nicht. Man nimmt Terpenthin, Kalk, zerquetſchten Knoblauch auch wohl Eyeröl dazu, und bindet es über.

Der gemeine Mann glaubet, daß der Wieſel die Thiere nur anblaſe oder anhauche, und hievon die große Beulen oder die Geſchwulſt entſtehe. Allein es iſt ein wahrer Biß und wegen der Feinheit der Wieſelzähne kaum zu merken. Wenn die Thiere des Nachts auf der Streu liegen, ſich umkehren, und einen Wieſel ſodann drücken oder treten, ſo werden ſie gleich gebiſſen, ſo wie es auch in ſolchen Fällen von Ratzen und Spitzmäuſen geſchieht. Wider den Wieſelbiß pfleget ſonſt der gemeine Mann auch ſo zu verfahren, daß er von dem Balge eines weißen Wieſels, eines Groſchens groß, dem Viehe eingiebt, oder den Schaden öfters mit ſolchem Balge beſtreicht.

Von den **Kröten** glaubet man, daß ſie in den Kuhſtällen die Kühe ausſaugen, und die Euter davon nicht nur ſchwellen, ſondern auch ſtatt der Milch Blut geben. Die Geſchwulſt vergeht nach dem Beſtreichen mit Butter, und wenn ſtinkender Theer in den Kuhſtall geſetzet wird, ſo ſollen die Kröten ſich hinwegbegeben.

Wenn ein Stück Vieh von einem **tollen Hunde** gebiſſen worden, ſo nimmt man einen alten Flintenſtein, ſtößt ihn zu Pulver, vermengt es mit Mehl und Waſſer, machet eine oder mehr Kugeln davon, welche auf einmal dem gebiſſenen Thiere in den Schlund geſchoben werden, um ſolche herunter zu ſchlucken. Ich habe dieſes Mittel von einem alten, angeſehenen, glaubwürdigen Forſtbedienten, welcher ſchon zahlreiche Heerden mit dieſem Mittel auch ſeine eigene Hunde gerettet, und dieſerhalb alle abgenutzte Flintenſteine von ſeinen Leuten ſammelt und aufbewahret. An Rindvieh habe ich noch nicht Gelegenheit gehabt das Mittel ſelbſt auch zu verſuchen, allein bey zween Hunden hat es nicht verſaget.

Sonſt iſt bekannt, wie vor ein paar Jahren in Berlin bekannt gemachet worden, daß Maykäfer in

Honig zu Saft geſtoßen wider den Biß der tollen Hunde diene. Es müßte hievon den Pferden und anderm Viehe 4–6–8mal mehr eingegeben werden, als die Portion für Menſchen iſt. Es muß aber dieſes ein altes in Vergeſſenheit gekommnes Mittel ſeyn, denn ich leſe in Textors Vernunft und Erfahrungsmäßigem Bericht, wie Viehſeuchen zu behandeln, daß ſchon unterm 18 Januar 1725 zu Berlin publiciret worden, es ſollten die Apotheker eine zulängliche Quantität Käfer im Maymonath auffangen, ſolche in Honig zum Saft ſtoßen, zum Gebrauch verwahren, und den gebiſſenen Leuten ſolchen, aus den Käfern gedruckten Saft, nebſt dem Honig, als ein bewährtes Mittel eingeben. Wollte man Honig mit dem Pulver von Flinten- oder Feuerſteinen verbinden, ſo würde das Mittel ohne Zweifel verſtärket.

(B) Innerliche Krankheiten des Rindviehes.

1) Das Fieber.

Wenn ein Stück Rindvieh das Fieber hat, ſo hängt es den Kopf, ſchäumet aus dem Munde, hat trübe Augen, zittert über den ganzen Leib, ſeufzet oder ächzet öfters ſchwer; hat Hitze und Unruhe; verlangt immerzu ſaufen, und will nicht freſſen. Man muß wohl die Urſache davon in einem verdorbenen Magen ſuchen. Es ſind mit andern Krankheiten auch fieberhafte Zufälle verbunden, allein das eigentliche Fieber muß an den beſchriebenen Zeichen allein erkannt werden.

Gemeiniglich ſchreitet man zum Aderlaſſen, und läßt ſtärkern Thieren mehr Blut weg als einem ſchwächern. Wenn daher z. E. einem Ochſen 1 Maas Blut

abgezogen wird, ſo kann bey einer Milchkuh ein halbes Maas ſchon genug ſeyn, ob man ſchon bey ſich vermehrenden Fieberzeichen das Aderlaſſen nach 24 Stunden wiederholen kann.

Nehmet hiewider präparirt Federweis oder Frauenglas 4 Loth, präparirten Weinſtein, Salpeter, jedes 2 Loth, gereinigten Salammoniac, 1 Loth. Machet es zu Pulver, und gebet davon auf einmal 2 Loth, einem jungen Thiere die Hälfte. Bey großer Hitze muß man das Vieh von dem im Waſſer aufgelößten Sauerteige beſtändig mehr laulicht als kalt trinken laſſen, auch das Thier im Stalle behalten, und vor Erkältung in Acht nehmen.

Man kann ein Fieber, wie viele andre Krankheiten, damit ſchwächen oder zertheilen, wenn man dem Viehe vorne durch den Lappen, oder nach Beſchaffenheit des Triebs der Natur und der Krankheit, durch die Ohren, oder hinten beym Schwanze durch die Haut ein Loch ſticht, durch ſolches eine Chriſtwurzel ſteckt, und die Oeffnung mit einer friſchen Wurzel lange erhält.

Die Chriſtwurzel wird gemeiniglich von den Landleuten aufgetrocknet oder in ſolchem Zuſtande aus der Apothecke gekaufet. Sie iſt eines Strohhalmes dick, und ſtellet einen kleinen offenen Ring vor. Das Loch zum Einſtecken ſolcher Wurzel wird in der weit herausgezogenen Haut der Bruſt mittelſt eines Pfriemens gemachet. Man kann das eine Ende der Wurzel in den Kiel einer Feder eines Taubenflügels, oder in eine feine Spicknadel ſtechen, und hiemit ſolche durchziehen, daß ſie in dem Loche muß hängen bleiben. Da die Wurzel in trocknem Zuſtande ſehr brüchigt iſt, ſo kann man ſie ein paar Stunden ins Waſſer legen, um ſie geſchmeidig zu machen. Weil von dieſer Wurzel

ein

ein eyterndes Geſchwür entſtehet, ſo muß dieſes in der Folge gleich andern Geſchwüren geheilet werden.

Sonſt iſt noch in Anſehung des Fiebers zu gedenken, daß es dem kranken Viehe beſſer iſt, wenn ſie grünes und nicht trocknes Futter bekommen. Im Winter muß ihnen daher letzteres gebrühet gegeben werden.

Herr Paſtor **Hönert** gedenket in ſeinen Beyträgen zur Landwirthſchaft eines Wechſelfiebers bey Kälbern, welches ihm ſo gar epidemiſch zu ſeyn ſcheint. Im Paroxyſmus, der innerhalb 24 Stunden ſich zweymal ſehr unordentlich einfindet, iſt das Kalb ſehr elend, mit Stöhnen, Zittern und convulſiviſchen Bewegungen, und wird nach Verlauf einer Stunde völlig wieder munter. Ein Durchlauf iſt zu Anfange des Fiebers da; der aber bald nachläßt, und die Excretion ordentlich wieder werden läßt. Aber in der vierten Woche erfolget der Tod, mit recht fürchterlichen Bewegungen, die den größten Grad der Schmerzen anzeigen. Nach andern vergebens verſuchten Mitteln fand er endlich dieſes bewährt. Im Maymonath, aber nicht ſpäter, ſaget er, werden Kröten an einem ſpitzigen Stabe geſpießet, getrocknet, und in einer Schachtel aufbewahret. Zum Gebrauch werden die Kröten auf einer glühend gemachten eiſernen Schaufel oder dergleichen zur Aſche gebrannt. Jede Portion zur Arzney wider den Zufall beſtehe in einer mäßigen Meſſerſpitze voll Krötenaſche, für 3 Pfen. gepülverten Lebensbaum, Yſop eben ſo viel. Ein krankes Kalb aber bekam zwey ſolcher Pulver, und jedes geſundes Kalb auch eines zur Präſervation, und die Arzney hatte die beſte Wirkung. Er meldet ferner, das Krötenpulver ſey auch eine herrliche Sache für kranke Schweine, wenn man ihnen zwey Meſſerſpitzen voll in ein wenig Trank beybringt. So ſaget obenbe-

lobter Hr. Paſtor auch noch, es ſey ihm die Verſicherung gegeben worden, daß man gegen ſolche ihm wiederfahrne **Schelmerey unter den Kälbern** (dies war der eigentliche Ausdruck des Scharfrichters, von welchem er das Pulver bekommen) die Kälber, noch ehe ſie geboren worden, ſich präſerviren könne, nämlich auf folgende Art. Man müſſe nehmen Baum des Lebens (Thuia occident, L.) für 6 Pfen., Yſop (Hyſſopus offic.) auch für 6 Pfen. ſolches wohl zerrieben unter einander miſchen, und genau in 7 Theile eintheilen; jeden Theil in ein Klümpgen Roggenteig einmachen, und jeden Tag der Kuh, die etwa binnen 8 Tagen kalben ſollte, zwey Klümpgen eingeben, früh Morgens und ſpäte Abends, bis die 7 Klümpgen aufgezehret ſind. Hätte man ſolches verſäumet, ſo müſſe man die 7 Portionen auf gleiche Art dem Kalbe in einem Tranke eingeben; es ſey dieſes aber nicht ſo zuverläßig. Gedachter Schriftſteller ſetzet endlich hinzu, daß dieſes Mittel nachdem er es verſchiedentlich mitgetheilet, bey ihm und andern aus der Erfahrung vieles Vertrauen ſich erworben.

2) Der Durchlauf.

Man kann den Durchlauf in drey verſchiedene Arten eintheilen. a) Der gemeine Durchlauf, wenn der Auswurf dünne iſt, aber doch ſeine natürliche Farbe behält. b) Der ſcharfe Bauchfluß, wenn der Auswurf blaſſer, ſchärfer und dem Thiere ungemein ſchmerzhaſt wird. c) Der blutige Bauchfluß, wenn der Abgang blutig geworden iſt.

a) Der gemeine Bauchfluß.

Klein geriebene Rinde von Eichenholz, auch Eichenlaub oder wilden Kaſtanienbaum wird ſo lange mit

Milch

Milch eingegeben, bis der Fluß aufhöret. Alte Schuh zu Pulver gebrannt, thun das Nämliche. Einige nehmen auch ausgebrannten Leimen aus dem Backofen, kochen ihn in Waſſer, und ſchütten es dem Vieh ein. Geräucherte Knackwurſt oder geräuchertes Rindfleiſch, fein zerrieben, dienen zu gleichem Zweck.

Den Kälbern den Durchlauf zu ſtopfen, läßt man gemeiniglich ein ausgeſchlagenes Ey auf dem heißen Feuerheerde backen, welches dem Kalbe nach dem Verkühlen des Eyes eingegeben wird.

In England verhütet man den Durchfall der Kälber entweder mit fein geſchabter Kreyde, welche das Kalb mit der Milch trinken muß; oder es wird in dem Kälberſtalle ein Stück Kreyde aufgehänget, daß die Kälber zugleich daran lecken müſſen. Man hat hierbey zugleich die Abſicht, das Kalbfleiſch recht weiß zu machen. Es wird hieſelbſt die hohe weiße Farbe des Kalbfleiſches für eine Hauptzierde deſſelben geachtet.

b) Der ſcharfe Bauchfluß.

Wenn dieſe Art des Bauchfluſſes da iſt, ſo muß man nicht im erſten Anfange gleich mit ſtopfenden Mitteln verfahren, und man hat ſodann ein gutes Mittel an Dottern von 4 Hühnereyern, welche mit einem halben Pfunde Baumöl vermiſchet, und dem Thiere eingegeben werden.

Sollte dieſes Mittel nicht verfangen, ſo quetſchet man ein halbes Pfund trockne Tormentillwurzeln, und kochet ſie in 2 – 3 Quart Waſſer ſo lange, bis die Hälfte eingekochet iſt. Dieſes wird ausgepreſſet, und zwey bis drey Maas rother Landwein aufgegoſſen; ein Viertelpfund feine Kreyde und 2 Unzen Diaſcordium, ohne Honig, und eine Unze Japaniſche Erde dazu gethan, und alles wohl zuſammen geſchüttelt. Es wird jedes-

mal beym Eingeben gewärmet, und der Kuh des Tages dreymal eine Doſis von einem halben Nößel gegeben, bis ſie wieder hergeſtellet iſt.

c) Der blutige Bauchfluß, rothe Ruhr.

Wenn eine ſcharfe Feuchtigkeit auf die Eingeweide fällt, ſo wird der Auswurf dünne und ſchneidend. Nach einiger Zeit reibet dieſer Zufall die ſchleimigte Bedeckung der Eingeweide ab, und was denn abgeht, das hat eine von vielem Schleim geänderte Farbe. Wenn endlich die innern Theile des Eingeweides angegriffen werden, ſo kommt Unrath mit Blut untermenget, endlich gefäſerte eyterichte Materie und kleine fleiſchichte Stückgen, wie Drüſen, welches denn ein gefährlicher Zuſtand iſt.

Wenn man nun aus einem der angeführten Zeichen wahrnimmt, daß die Därme wund ſeyn, ſo kann man nehmen, große Wallwurzel, Wullenkraut, jedes 2 Loth. Siedet es in 3 Maas Fleiſchbrühe, ſeihet die Brühe durch; alsdenn nehmet Terpentin 2 Loth, 3 oder mehr Eyerdotter, rühret dieſe beyde Stücke wohl durch einander, endlich auch nach und nach die gedachte warme Brühe, miſchet es wohl, und ſpritzet es als ein Klyſtier laulicht in den After.

Zum innerlichen Gebrauch dienen im Anfang, Rhabarbarwurzel $\frac{1}{2}$ Loth, Rhaponticawurzel 1 Loth, dieſes wird als ein Pulver in einem halben Nößel Fleiſchbrühe, worin gelbe erlene Rinde gekochet, und welche nochmals mit 4 Loth Leinöl vermiſchet worden, auf einmal gegeben. Tages darauf giebt man ſtopfende Mittel, dergleichen kann ſeyn Sauerampferſaamen, oder ein Decoct von Eichenlaub oder Eichenrinde, oder Kalkwaſſer. Sauerampfer wird eine Handvoll alle 2 Stunden Vormittags, und Eichenlaubdecoct (ge-

kochte

kochte Eichenblätter in Waſſer) des Nachmittags gebraucht. Sollte der Bauch erhärten und aufſchwellen, muß man mit bloßer Rhabarbar die Cur vollenden. Zum Getränke dienen am beſten, Waſſer, worin Hirſe abgekochet worden.

Schweinekoth des Sommers geſammlet, in einem Ofen getrocknet, und pulveriſiret, iſt auch ein gutes überall zu habendes Mittel, den Durchfall und die rothe Ruhr zu ſtillen; wenn bey letzterer vornehmlich zuvor eine Doſis Rhabarbar vorangegangen. Die Doſis iſt anderthalb Quentgen auf einmal, und zwar 4–6mal des Tages.

3) Verſtopfung.

Die Verſtopfung des Leibes iſt ſeltener bey den Thieren als der Bauchfluß. Sie kann aber auch, wenn ſie da iſt, deſto gefährlicher werden. Bey einem Milchkalbe iſt ein Löffel voll eingegebenen Fiſchtrahns die Doſis, bey erwachſenen Thieren drey bis vier Löffel.

Sollte bey einer hartnäckigen Verſtopfung verhärteter Miſt vor dem Ausgange des Maſtdarms liegen, als welches ſodann zu unterſuchen iſt, ſo muß ſelbiger mit einer mit Oel beſchmierter Hand hervorgelanget werden. Man kann das Thier ſodann an einen Ort hinbringen, wo keine Feuersgefahr, als etwa in einem Garten, zu beſorgen. Hier macht man ein Tabacksklyſtier. Man nimmt eine ſtarke Tabackspfeiſe, deren Stiel etwa nur noch eine Spanne lang iſt, und füllet ſelbige mit einem leicht brennenden Taback. Alsdenn laſſe man den Stiel der Pfeiſe mit Lappen oder Werk feſt bewinden, daß er etwa eines guten Daumens dick werde. Hierauf die Pfeiſe anzünden, und dem Stück Vieh den Stiel bis beynahe

an den brennenden Kopf in den Maſtdarm ſchieben; ſo wird daſſelbe die Pfeife völlig ausrauchen. Wollte man aber den Rauch hineinblaſen, ſo muß die Pfeife nur halb voll geſtopfet ſeyn, ein baumwollenes Schnupftuch über den Kopf der Pfeife gehalten, und ſodann mit dem Munde auf die Pfeife von Zeit zu Zeit geblaſen werden.

4) Blutharnen, blutiger Urin, Blutſtalle.

Das Blutharnen iſt, wenn mit dem Harn oder Urin flüſſig- oder geronnenes Blut abgeht. Man will wiſſen, daß vieler Orten ein Stück Vieh, wenn es auf eine ganz fremde und neue Weide, inſonderheit von einer bisher gewohnten naſſen Weide, auf eine trockene und dürre gebracht wird, dieſen Zufall bekomme. Altes, und ſchon blühendes Gras, wovon auch manches mit vielen Würmern beſetzet iſt, thun daſſelbe. Auch will man bemerkt haben, daß vieles Laub beſonders von Erlen, wenn die Thiere ſelbiges fort genießen, ohne deſſen von Jugend an gewohnt geweſen zu ſeyn, das Blutharnen errege. Iſt aber irgend wo Laub, welches mit Spaniſchen Fliegen beſetzt, und ſodann von Thieren gefreſſen wird, ſo entſteht der Zufall gleich von gar wenigen eingefreſſenen Inſecten dieſer Art.

Vor einigen Jahren kam dieſes Uebel unter das Hornvieh eines benachbarten Orts, daß bereits an die 30 Stück davon geſtorben, und mehr als 40 noch davon krank waren. Ich machte das ſchon ehedem von mir bewährt gefundene von Eckharten dawider angegebene Mittel bekannt, von deſſen Gebrauch alles kranke Vieh wieder hergeſtellet ward. Es iſt dieſes. Nehmet ein halb Pfund Speck, ſchneidet es in viereckigte Stücke, kochet ſelbige in Biereſſig eine Viertelſtunde

ſtunde, und ſchüttet alles zuſammen, wenn es meiſtens oder halb kalt iſt, der Kuh in den Rachen, ſo daß nichts vorbey komme. Laſſet eine Stunde darnach der Kuh einen guten Mehltrank geben, worauf ſich das Blutharnen gleich legen wird. Das kranke Thier muß wenigſtens an die zwey Tage im Stalle warm und ruhig gehalten werden, und man giebt ihr neben guten Futter während ſolcher Zeit Mehltränke.

Hundskoth in Milch eingeweicht und durchgeſeiget, wird in Oberdeutſchland wider dieſe Krankheit gerühmet.

Die Engländiſchen Wirthe, bey denen dieſe Viehkrankheit ſehr oft vorkömmt, halten es mit der Gattung von Storchſchnabeln, der Robertskraut genannt wird. Sie ſtoßen es, preſſen den Saft aus, geben der Kuh ein Viertelnößel davon alle Morgen und Abend, bis die Cur vollendet iſt.

5) Verhaltung des Harns, verſchlagener Stall.

Unter dieſem Zufalle verſteht man, wenn ein Stück Vieh den Urin nicht laſſen kann, woraus große Schmerzen, Verſchwellungen und Tod entſtehen.

In hieſigen Gegenden brauchet man dawider die zerſtoßene Wachholderbeeren 1 Loth, eine Hand voll zerſtoßene Kellereſel oder Eſelswürmer, Wein, oder Urin, ſo viel als zu einem Trank nöthig iſt, und dieſes alles unter einander gemiſcht auf einmal einzugeben.

Herr Paſtor Hönert ſchreibt dawider vor: einen guten Groſchen Loröl (Oleum Laurinum expreſſum.) Oder man gebe der Kuh entweder 4 Eßlöffel voll ausgepreßten Peterſilienſaft, oder, aus der Apotheke, Peterſilienwaſſer. Wäre ſolches nicht zu haben, ſo befeſtige man an der Spitze eines zähen, glatten, fingersdicken Stabes ein wenig Heede (Werk) ſehr wohl,

netze

netze dieſe Heede mit Waſſer, ſtreue fein geſtoßenen Pfeffer darauf, ſo viel haften will, ſchiebe es der Kuh ins Geburthsglied, und wiederhohle es einigemal mit friſch aufgeſtreuetem Pfeffer. Wäre einem Thiere männlichen Geſchlechts zu helfen, ſo verfahre man eben ſo, und ſchiebe den Stab, auf gleiche Art mit Pfeffer beſtreuet, einigemal in die Harnröhre, ſo weit er gehen will. Es verſteht ſich aber von ſelbſt, daß der Stab alsdenn nicht dicker als eine feine Tabackspfeiſe, und dabey recht glatt und zähe ſeyn müſſe, daß er ja nicht abbreche. Daher iſt es gut, wenn man denſelben von einer Stange Fiſchbein zu rechte ſchneidet.

6) Kolik, Darmgicht.

Die Darmgicht beſteht in einer ſchmerzhaften gefährlichen Krämpfung der kleinen Därme, welche um den Nabel und die damit verknüpften Theile herumliegen. Sie kann entſtehen aus einem Futter, welches zu viele Winde oder Blähungen machet; wenn von fehlerhafter Verdauung ſich ein zäher Schleim an die Därme geleget, eine Schärfe erlangt, und rege gemacht wird; wenn der Miſt in den kleinen Därmen ſich verhärtet, und nicht fortkommen kann; wenn in dem Gekröſe und Därmen Geſchwulſt oder Entzündung ſich anſetzen u. ſ. f. Die Kennzeichen der Krankheiten ſind, wenn das Thier ſich krümmt, mit den Forderfüſſen in die Erde kratzt und ſchreyet, mit Unruhe niederfällt und ſchnell wieder aufſteht, ſich immer in die Seite ſticht, mit den Hinterbeinen nach dem Bauch ſchlägt, ein Kürren und Murren im Leibe gehöret, der Athem kurz, und der Bauch wohl gar dicke wird u. ſ. f. Erfolget ein kalter Schweiß, ſo iſt der Tod nicht weit.

Nehmet ein halb Quart fließend Waſſer, menget hinein eine kleine Handvoll Küchenſalz, thut eine Wall-

nuß groß ſchwarze, oder grüne, oder auch nur gemeine braune Seife hinzu, rührt es wohl durch, bis die Seife völlig zergangen, und ſchüttet es einem Kalbe ein. Eine große Kuh empfängt 2 – 3mal mehr.

Zuweilen ſind die Därme ſo verwickelt und verſtopfet, daß nichts mehr durch will. Nehmet ſodann ein Talglicht für 6 pf., und ſtecket es mit dem unterſten dicken Theile zuerſt, ohne daß es zerbreche, der Kuh in den Rachen, welcher von einer ſtarken Perſon recht aufgeſperrt gehalten wird; ſchiebet das Licht hinunter, haltet alsdenn den Rachen zu, und hebt den Kopf in die Höhe, damit das Licht hinunter geſchluckt werde. Das Licht geht ſodann mit Gewalt durch die Gedärme hindurch, trennet ihre Verwickelung, und kömmt zum Beweiſe deſſen binnen einer halben Stunde durch den Hintern wieder heraus, worauf der Kuh ein warmer Mehltrank gereichet wird.

Sollte ein Thier etwas Giftiges, als allerley grüne und rothe Käfer auf der Weide, Spinnen, Nachtſchattenbeeren (Solanum furioſum) das Laub und Zweige vom Taxusbaume (dieſe müſſen von den beſchnittenen Bäumen niemals dahin geworfen werden, wo ſie das Vieh bekommen und auffreſſen kann) Eiſenhütlein (Napellus) Schirling u. ſ. f. gefreſſen haben, und davon das Bauchgrimmen, worauf der Tod folgen kann, bekommen: ſo muß man theils ein Klyſtier ſetzen, theils alle halbe Stunde ein halb Quart lauwarme Milch mit vieler friſcher ungeſalzener Butter, oder warmen Baumöl, vermiſchet, eingeben. Man merket aber den Urſprung der Krankheit daran, wenn das Thier geſchwollene und ſchäumende Naſenlöcher, wilde und dick hervorliegende Augen und aufgeſchwollene Seiten hat.

Sollte ein Stück Vieh mit dem Trinkwaſſer Blutigeln eingeſoffen haben, ſo gebet ihm folgenden Einguß

guß. Hohlwurzel 6 Loth, Eſſig, 1 Quart, Baumöl 8 Loth. Miſchet es untereinander, und gießet es ein. Auch kann man von dem Mercurius dulcis 1 Quintl. mit warmer Milch eingießen. Sitzen die Blutigeln in den Naſenlöchern, ſo reißt man ſie nicht los, als wo von Gewürme entſtehen, ſondern es wird Oel mit Salz vermengt in die Naſenlöcher geſpritzet.

7) Das Verfangen, die Rehe.

Man kann, wie bey den Pferden, eine dreyfache Art dieſer Krankheit annehmen. Die Futterrehe, Waſſerrehe, Windrehe. Erſtere entſteht aus allzuſchleunigem gierigen Freſſen, beſonders nach langem Hunger oder Verſäumniß der Zeit zum Futtern; die zweyte, wenn das Vieh nach großer Erhitzung zu viel oder zu kalt getränket wird, oder nach dem Schwitzen ſich erkältet. Die Windrehe aber, wenn das Vieh zu heftig gejaget, oder freywillig gegen den Wind rennt und ſpringt, oder wenn es ein Ochſe iſt, zu übermäßig zur Arbeit angetrieben worden, wovon die Eingeweide theils mit Wind erfüllet, theils die Säfte des Leibes mit Gewalt in die äußerſte Aeſte der Adern getrieben worden, und allda ſtecken bleiben, daher auch oft eine Fettzerſchmelzung damit verbunden ſeyn kann.

Man kennt die Rehen des Rindviehes an dem Krummſtehen, und mit den 4 Füſſen nahe an einander, an dem dünnen Leibe, und daß das Vieh zwar mit großer Begierde zu freſſen ſcheint, aber nur wenig hinunterbringt. Die Thiere haben ferner einen kurzen Athem, ihre Augen laufen auf, und trähnen, ſie ſchlagen ſtark mit dem Bauche, daß es läßt als ob ſie Herzſchlechtig wären, die Füſſe werden ſteif und knarren, wenn ſie fortgeſetzet werden, und das Aufſtehen wird von Tage zu Tage beſchwerlicher.

Das

Das erſte was man hiebey zu thun hat, iſt dieſes, daß man die Lungenader öffne, und einem großen Stück Vieh noch nicht ein ganzes Quart Blut ablaſſe. Hiemit kann ein Klyſtier verknüpfet werden. Die Ingredienzen ſolches Klyſtiers können ſeyn, die Brühe von dünner gekochter und abgeſeiheter Habergrütze, wozu ein wenig Leinöl gemiſchet wird. Innerlich kann man gebrauchen eine Hand voll Wallnußlaub und braune Seife einer großen Wallnuß groß. Man kochet es in Lauge von Holzaſche, und giebt einem Kalbe ein groß Weinglaß voll davon ein. Bey einem herangewachſenen Kalbe wird die Portion verdoppelt, oder bey größern Thieren dreyfach gegeben.

Sollte das Uebel nicht weichen, ſo muß man ſeine Zuflucht zu des Herrn von Soleyſels vortrefflichen Teufelsdreckpillen nehmen, welche bey dem Verfangen der Pferde, der Dämpfigkeit, Grimmen und Fettzerſchmelzung bewähret ſind. Nehmet guten Teufelsdreck (er muß mit keiner Erde, Holz oder Blättern vermenget ſeyn) auserleſene Lorbeeren, Hepar Antimonii, jedes gleich viel; machet alles zu Pulver, ſchüttet nach und nach, mit ſtätem Anrühren und Stoßen, ſcharfen Eſſig daran, bis die Ingredienzen an einander halten, damit man Kugeln daraus formiren kann, davon jede für ein Pferd 14 Quintl. für ein großes Stück Rindvieh aber nur 8, und für ein Milchkalb nur 4 Quintl. ſchwer ſeyn darf. Wenn dieſe Kugeln getrocknet ſind, ſo wird jede etwa den ſiebenten Theil ihrer Schwere verlohren haben. Sie halten ſich lange gut. Wenn man dem Thiere zur Ader gelaſſen, giebt man ihm 2 Kugeln in Wein, darauf ſtecket man ein Stück Seife in den After, und wenn der Zuſtand ſchlimm geworden iſt; giebt man dieſe Pillen zum drittenmal, und zwar jedesmal nach 2 Stunden, ſpritzet auch nach jedem Einnehmen ein Klyſtier ein. Man läßt das Thier vor

und nach dem dreymaligen Einnehmen jedesmal 4 Stunden nichts freſſen. Wenn es 24 Stunden ohne Trinken bleiben kann, wird es deſto beſſer gehalten.

8) Das Rüggenblut, Rückenblut.

Dieſe Krankheit hat ſeinen Namen von dem Hauptkennzeichen der Krankheit, nämlich dem Rücken der Thiere, welcher bey dem Zufalle ganz aufwärts gekrümmt iſt. Er entſteht aber aus Vollblütigkeit, und wenn er eine Kuh antreten will, ſo läßt ſie einen Tag zuvor an der Milch gar ſehr ab, und das Vieh wird bey guter Fütterung plötzlich dünne, und eingeſchlagen zuletzt aber wohl ganz aufgeblähet, hat auch Mühe, wenn es ſich kehren und wenden ſoll. Der Anfang der Krankheit iſt zwiſchen der Haut und dem Rücken, und die Krankheit iſt in meiner Gegend die allergemeinſte. Der Anfang dieſer Cur iſt, wie der Bauer hieherum ſaget, das Rüggeblutbrechen. Es wird nämlich durch einen oder mehrere die Haut über dem ganzen Rückgrad aus allen Kräften von dem Fleiſche ab. und in die Höhe gezogen, ſo daß bey jedem Zuge der Hand ein lautes Knacken gehöret wird. Innerlich braucht man ſelten etwas, außer daß einige das Laub von Wallnußbaum mit ein wenig Seife in Lauge ſieden, und hievon ein kleines Trinkglas voll dem Vieh einſchütten, znmal wenn Verſtopfung dabey verſpüret wird. Dieſer Trank machet bald Oeffnung.

Sollte das Uebel anhalten, oder zu ſpät gemerket worden ſeyn, ſo findet ſich bereits ausgetretenes Geblüt in dem Maſtdarm. Eine erfahrne Perſon beſtreicht ſich die Hand mit Oel, und bringt das geronnene Blut in Klumpen heraus. Kömmt dieſes geronnene Blut nicht heraus, ſo erfolget der Tod gar bald.

Mit

Mit dem Rüggenblute iſt das ſo genannte Kopfblut wegen des gleichen Urſprunges nahe verwandt, da bey jenem das übrige Geblüt hinterwärts in die Gedärme, bey dieſem ober vorwärts in den Kopf tritt. Das Vieh ſchüttelt mit dem Kopf, wanket und zittert, hat heiße Ohren und Naſen, es läuft auch wohl eine Ader in der Naſe beſonders dicke auf. Die gemeine Cur iſt, daß man mit einem Finger in die Naſelöcher greift, und eine Ader losſtößt, daß das Blut hervorkomme. Andre nehmen ein Weideſtäblein, das zähe und nicht ſpitz iſt, ſpalten es ein wenig, ziehen ein Stücklein Leinewand durch den Spalt, umwickeln daſelbſt das Stäblein mit einem Faden dergeſtalt feſte, daß es nicht abgehen und in der Naſe zurück bleiben könne. Hiemit fahren ſie dem Viehe ungefähr einer Spannenlang in die Naſenlöcher hinein, bis daß das Blut herausfließt, womit die Cur vollendet, und die Todesgefahr abgewendet wird.

8) Der innerliche und äußerliche kalte Brand, laufendes wildes auch kaltes Feuer.

Dieſe Krankheit ſcheint aus der unterdrückten Ausdünſtung herzurühren, und man heißt ſie den Brand, weil das Fleiſch nach dem Abdecken der davon geſtorbenen Thiere ſchwarz, und wie verbrannt, geſehen wird. Man theilet aber den Brand ein in den innerlichen, und den äußerlichen Brand, welcher letztere in hieſigen Gegenden das kalte Feuer beſonders genannt wird.

Bey dem innerlichen Brande hat man dieſe Kennzeichen, daß das ganz geſunde Thier plötzlich und ganz unverſehens, auch wohl mit dem Futter im Maule, davon ergriffen wird, beſtändig ſtockſtille ſteht, kein Freſſen weiter anrühret, und bey Furcht und Schrecken anzeigenden Augen alle natürliche Be-

wegungen unterläßt, worauf das Thier in 5-6 Stunden ein Raub des Todes werden kann.

Ein gewöhnliches Mittel iſt ganzer Schwefel, Salpeter, Kreide, Schießpulver, jedes ein halb Loth, und alles zu einem Pulver gemacht. Dieſes Pulver wird mit einem friſchen Eye und Eſſig vermiſcht eingegeben. Einige ſchütten auch dem Vieh ein halbes Maaß oder mehr Sauerkohl- oder Sauerkrautbrühe entweder für ſich, oder mit Kühkoth vermiſcht, ein. Fehlet es hieran, ſo greift man zu Miſtjauche, worin ein Schuß Schiespulver aufgelöſet iſt, welcher Trank dem Viehe auf einmal gegeben wird. Bey allen dieſen Mitteln muß der Kopf des Thieres eine Viertel- oder halbe Stunde in die Höhe, oder über ſich, gebunden werden.

Der **äußerliche Brand** hat außer den Kennzeichen des vorhergehenden innerlichen Brandes noch dieſe, daß das Glied, wo ſich der Flug, wie man auch dieſen Zufall nennt, aufläuft, zittert; die Geſchwulſt, wenn ſie hauptſächlich in den Füſſen iſt, augenſcheinlich in die Höhe geht, und die Haut rauſchet, als ob Pelz darinn wäre. Zuweilen findet man den Flug am Rücken oder Seiten des Thiers, und die Beulen laufen umher, als ob Ratten und Mäuſe unter der Haut umher wühleten. Bleibt die Geſchwulſt in den Beinen, dem Bug oder der Wamme nicht eine Zeit, und alſo nur in den äußerlichen Theilen, ſondern tritt in die innern Theile des Leibes hinein, ſo iſt alle verſuchte Hülfe vergebens.

Wenn der Flug, oder die Geſchwulſt an den Beinen iſt, ſo muß man ſie mit der Hand möglichſt hinab gegen die Klauen oder Knie ſtreichen, mit einer ſtarken Schnur oder einem Riemen das Glied gleich oberhalb der Geſchwulſt recht feſte binden, damit der Flug nicht wieder hinaufſteigen könne. Man ſchneidet ſodann

mit einem ſcharfen Meſſer die Geſchwulſt nach der Länge herunter auf, drückt den Dunſt heraus, wäſcht die Wunde mit Brandtwein oder Eſſig, worinn Salz aufgelöſet worden. Man kann ſodann einen Umſchlag von Lehm und Eſſig um die ganze Geſchwulſt machen, nachdem man die Schnur abgebunden hat. Sollte der Flug ſich in einem andern Gliede hervorthun, ſo wiederholet man die Operation auch hieſelbſt. Hat ſich der Flug oberhalb eines Gliedes geſetzet, daß man ihn nicht herunter ſtreichen und überbinden kann, ſo wird die Haut von ein paar Händen, wo der Flug iſt, feſt ergriffen, zuſammengehalten, geöffnet und behandelt, wie zuvor geſaget worden. Zum innerlichen Gebrauch iſt nichts beſſers, als das von Eckharten angeprieſene Mittel, welches zuweilen ohne Oeffnung der Haut hilft, aber um mehrerer Sicherheit willen mit dem äußerlichen Gegenmittel verbunden werden muß. Dieſes innere Mittel iſt ein, in Theer eingetunkter ganzer Hering, welcher dem Thiere ſo ganz hinunter in den Rachen geſchoben wird. Das Thier fängt binnen einer halben Stunde an zu ſchwitzen und zu harnen, der Hering kömmt aus dem Hintern ganz hervor, und das Zittern und Krauhen unter der Haut hat ein Ende. Das Einſtecken des betheerten Herings iſt bey der Cur das erſte, worauf die äußerliche Operation erfolget.

10) Verſtopfung der Leber.

Man muß dieſe Krankheit gleich im erſten Anfange kennen, ſonſt wird die Leber faul, das Thier wird mager und ſtirbt. Auf niedrigen naſſen Weiden, auch von ſchlecht eingewonnenem Heue entſteht das Uebel, und man muß es in Zeiten zu vertreiben ſuchen.

Man kennt es daran, wenn das Vieh in allen ſeinen Handlungen bey reichlichem Futter unluſtig, und außerordentlich träge zur Bewegung iſt. Die Leſzen ſind auſſätzig, rauh, trocken, und die Naſe iſt des Morgens auch trocken, welches letztere bey vielen andern Krankheiten auch gefunden wird, aber durch die andern darneben befindlichen Kennzeichen die Art der Krankheit unterſcheiden muß.

Von dem großen, mit der Wurzel ausgegrabenem, Schellkraut, werden Blätter, Stängel und Wurzeln in Stücken zerſchnitten, in einen Topf mit 6 Quart Waſſer einige Minuten gekochet, ſodann ein halb Pfund Färberwurzel, zehn Unzen von der Turmerika, und vier Unzen friſcher Fenchelwurzeln dazu geſchüttet. Dieſes wird wohl gekochet, und der Liquor abgegoſſen. Man ſammlet ferner einen Vorrath von Holzläuſen, die man häufig am verfaulten Holze und unter Steinen findet; quetſchet dieſe in einem Nößel weißen Wein, preßt den Saft aus, und gießt ihn ſodann zu dem abgegoſſenen Liquor. Beym Gebrauche ſchüttelt man dieſes um, und machet jedesmal ein halb Nößel warm, als ſo viel 10 Tagelang, alle Morgen und Abend, eingegeben wird. Einer meiner Freunde hat mit dieſem Mittel 1772 alle ſeine Kühe gerettet, da des Orts die meiſten bey andern Wirthen darauf gegangen waren.

11.) Die Lungenkrankheit.

Wenn die Ausdünſtung des Viehes einſt verhindert worden, oder ſelbiges zu gähling geſoffen, oder von ſchlechtern Graſe und Heufutter üble Säfte in den Leib kommen, und das Blut daher entzündet wird, ſo können Verhärtungen und Verſchwärungen, oder Austretung des Geblüts aus ſeinen Behältniſſen, Schwind-

Schwind- und Waſſerſucht, in dem thieriſchen Körper entſtehen. Das Thier hohlet ſehr ſchwer Athem und huſtet. So bald man dieſes vermerket, muß man dem Uebel vorbauen. Dieſes geſchieht durch Aderlaſſen auch Steckung der Chriſtwurzel, um den Antrieb des Geblüts von den leidenden Haupttheilen abzuleiten. Man muß innerlich dawider einen Trank gebrauchen, der aus Scordium, Beyfuß und Fieberklee oder Dreyblatt beſteht, welche zu gleichen Theilen genommen und gekochet werden, auch etwas Theer zuſetzen. Hievon wird alle Morgen ein halbes Nößel einige Wochen hindurch eingegeben, bis der Huſten aufhöret. Ein anhaltendes Getränk von ſo genannten Oelkuchen verdienet hiebey alle Empfehlung.

12) Die gelbe Sucht.

Eine Ergießung der Galle kann tödlich werden, wenn ihr nicht vorgebauet wird. Sie wird erkannt an den gelben Augen und Lefzen, und das Thier wird unluſtig, faul und matt.

Nehmet ein paar Mätzen voll Schellkraut, Wurzel und Blätter zuſammen, eine gute Hand voll Raute. Der ausgepreßte Saft dieſer Kräuter wird mit dem vierten Theile der Mönchsrhabarbar, dem Gewichte nach, vermenget, und täglich alle Morgen ein halbes Trinkglas dem Viehe eingegeben, bis die Cur angeſchlagen hat. Warme Brühen von Weideſproſſen werden auch wider dieſe Krankheit gerühmet.

Ich habe nun die in hieſigen Gegenden gewöhnlichſten Krankheiten berühret, da jedes Land welche hat, die nicht überall ſo gemein ſind. So finde ich, daß Hr. Paſtor Hönert Krankheiten nennt und ſaget, daß ſie in ſeiner Gegend ſelten oder gar nicht vorkommen, und dergleichen ſind doch bey uns gar nicht ſelten.

ten. Da ich im gegenwärtigen Bande alle Artikel von der Viehzucht beſchließe, und in dem noch folgenden und allerletzten dafür kein Raum vorhanden ſeyn kann, ſo habe ich die bey uns ſeltener erſcheinenden Rindviehkrankheiten zurück laſſen müſſen.

Es muß aber der gegenwärtige Unterricht keine Hausmutter ſo ſicher machen, daß ſie allererſt bey einer ſchon im vollen Laufe befindlichen Krankheit eines Thieres ſich daraus Raths erhohlen wollte. Es iſt immer beſſer Krankheiten vorzukommen, als ſie zu heilen. Dieſerhalb ſoll ſie eine gute Futterordnung einführen und darauf halten, vornehmlich aber das Vieh niemals von Kräften kommen laſſen, als woraus viele Krankheiten entſtehen; die äußere Reinlichkeit dem Viehe durch ordentliches Einſtreuen nicht abgehen laſſen, und es nie verſtatten, daß ſelbiges im Koth liegen, und die Haut voll Klunkern haben dürfe, als wodurch die Ausdünſtung gehindert, und vielen ſchlimmen Zufällen Thür und Thor geöffnet wird. Und wie das Striegeln den Pferden das halbe Futter iſt, ſo wäre es ſehr gut, wenn ſo viel Zeit ſeyn könnte, den Kühen mit feſte verbunden Strohwiſchen täglich die Haut auf und nieder zu reiben, wie hievon, als von einem Vorbauungsmittel wider die Viehſeuchen, gleich mehr geſaget werden ſoll.

Des Herrn Auge mäſtet das Pferd, der Frauen Auge alſo die Kuh. Aber das Auge muß von Verſtand und Kenntniſſen geleitet werden, um zu ordnen, und die eingeführte Ordnung zu erhalten, oder nach Erfordern zu ändern. Eine Hausmutter muß alles mehr wiſſen und beſſer verſtehen als die Viehmagd, ſonſt iſt ſie mit ihrer Gegenwart außer Achtung und gleichſam im Kuhſtalle ein leerer nichts bedeutender Strohwiſch.

Kann

Kann die Hausmutter nicht ſtündlich, oder täglich, im Kuhſtalle ſeyn, ſo muß ſie doch durch den öftern Beſuch deſſelben dergeſtalt ſo mit allen Kleinigkeiten bekannt ſeyn, daß ſie durch Befragungen der Magd alles herausbringen kann, was im Stalle vorgeht. Und wenn erſtere nun gleich alle Tage, wie es doch ſeyn ſoll, nicht im Stalle ſeyn kann, ſo muß ſie die Magd, in Anſehung vorzukommender Krankheiten, ſo abrichten, daß ſie auf alle Veränderungen eines ihr anvertrauten Thieres merke, und ihrer Frau gleich die Vorbothen einer Krankheit anmelden könne, damit nicht des Morgends etwa eine Kuh tod gefunden werde, die des Abends noch auf ihren vier Füſſen ſtand. Ich will einige Fragartikel herſetzen, worüber eine Magd Antwort geben, oder ungefragt gleich anzeigen muß, wenn ihr etwas verdächtig oder außerordentlich vorkömmt.

Hat die Kuh in der Milch um den vierten, dritten oder zweyten Theil nachgelaſſen? Hat ſie das Futter ganz, halb, oder gar nicht gefreſſen? Sind die Ohren einer Kuh kalt, die Naſe trocken, die Lefzen heiß? Zittert eine Kuh entweder mit dem ganzen Leibe, oder mit einem Gliede, trampelt ſie mit den Füſſen, oder hält ein Fuß in die Höhe? Huſtet eine Kuh, ſeufzet ſie, hohlet ſie ſchwer Athem? Sind an einer Kuh wilde, herausſtehende, geſunkene, thränende Augen geſehen worden? Hat ein Stück Vieh aufgeſtrubte Haare, einen gekrümmten Rücken, ſieht es ſich öfters nach den Seiten? Iſt wo eine Kuh die nicht wiederkäuet, der der Bauch aufgedunſen, die den Schwanz außerordentlich beweget, viele Unruhe äußert? u. ſ. f. Auf ſolche Weiſe muß die Viehmagd gleich beym Antritte des Dienſtes öfters befraget, und zur Aufmerkſamkeit ſo wohl angewöhnet werden, daß ſie von jedem Stück Beobachterinn ſey und bleibe, und die Kenn-

zeichen einer annahenden Krankheit ſo fort ihrer Gebieterinn, auch **ungefraget**, anzeigen, und von ihr fernere Verhaltungsbefehle annehmen könne. Wohl nun dem Hauſe, wenn auch eine junge Hausmutter mehr weiß, als ihre noch ältere Viehmagd.

I. I. Die Rindviehſeuche.

Man muß es in dieſem Werke nicht erwarten, daß ich von der Rindviehſeuche viel ſage. Faſt alle ökonomiſche Schriften ſind reich über dieſe Materie, und jedes Land hat ſo viel, und meiſtens gar ſehr von einander abgehende Vorſchriften, daß man damit einen Folianten füllen könnte. Hat aber doch jeder ökonomiſcher Schriftſteller ſeine eigene Erfahrungen und Einſichten der Welt mitgetheilet, ſo wird man die meinigen vielleicht auch wiſſen wollen. Hier ſind ſie ganz kürzlich.

Ich bin nicht ganz der Meinung, wie viele, daß die Stallfütterung die Seuchen völlig aufhörend machen könne. Wir ſind noch nicht über den Urſprung derſelben einig. Wenn Luft, Ausdünſtungen der Erde von Erdbeben, Mehlthaue u. ſ. f. die Gewächſe der Felder und das Waſſer ungedeihlich machen können, und ſo viele angeſehene Männer die Quelle der Seuchen hievon herleiten, kann unſre Stallfütterung uns hiewider denn ſchützen? Herr **Sagar**, Landphyſikus in Mähren ſey unter vielen andern derjenige, der mir das Wort ſpricht. Er nennt die Viehſeuche ein faules Fieber vom Mehlthaue, da die Erdbeben ſchädliche unterirrdiſche Ausdünſtungen der Luft mittheilen, welche hernach auf die Erdgewächſe fallen, und ſo ins Vieh kommen. Dieſer Mehlthau hat daher arſenikaliſche giftige Theile in ſich, deren Daſeyn er durch Beobachtungen erweiſt. Es ſind aber nicht alle Horn-

vieh-

viehkrankheiten dieſe Seuche, ſie kommen auch nicht alle vom Mehlthaue allein her, wie viele Landleute übereilt denken. Es können noch viele andre Urſachen die Seuche einleiten. Die Stallfütterung im Sommer billiget gedachter Beobachter gar nicht, weil auch nach richtigen Erfahrungen die Stallthiere die Seuche bekommen, und nur frey bleiben, wenn man ihnen das Gras nicht eher zubringe, ja nicht eher abmähe, als bis die Sonnenhitze den Gift ausgezogen, und es auch ſo mit dem Waſſer halte, das nicht aus einem verdeckten Brunnen iſt. Das Vieh findet ſich beſſer bey der Bewegung, die Weide ſchmecket ihm beſſer, es iſt dauerhafter, giebt beſſer Fleiſch und beſſer verkochte Milch. Beſtändig im Stalle ſeyn befördert beſonders die Leberverſtopfungen, denen es ohnehin ſehr unterworfen iſt. Nicht nur der Mangel der Bewegung, ſondern auch die mit Dünſten des Viehes, des Urins, Miſts, der nahen Miſtſtäte verzehrte und angeſteckte Luft ſchadet. Kehret man ſchon den Stall aus, ſo bleibt doch der Geſtank an Wänden und Böden oben und unten feſt kleben, und zieht ſich von der nahen Miſtſtäte noch mehr nach den Stall. Ausräuchern hilft auch nicht ganz. Man ſperre ſo viel Menſchen beſtändig in ein Zimmer, als Kühe in den Stall, laſſe ſie darinn eſſen, trinken, ſtehen, ſchlafen, ſchwitzen, athmen, und ihre Ausleerungen verrichten, kehre täglich den Unrath aus; ſo werden ſie doch krank ſeyn, und wie Todte ausſehen. —

Beyläufig habe ich oben ſchon geſaget, daß das Stehen der Thiere im Stalle des Sommers eben nicht rathſam ſey, weßhalb denn hierbey beſſer verfahren wird, wenn die Thiere bey der Stallfütterung außerhalb des Hofes auf einen freyen Platz umhergehen, und daſelbſt gefüttert werden können. Die Einſperrung des Viehes in den Ställen, diſponiret alſo die thieriſche Na-

tur zu Krankheiten, machet ſie ſchwach, und zur Aufnahme der Contagion ſehr geneigt.

Ich habe es ſelbſt beobachtet, daß mitten im Winter die Viehſeuche in Dörfern hie und da einige Höfe ergriff, da in einer Entfernung an 6–8 Meilen die Seuche nur des Sommers geherrſchet hatte. Nun blieben 20 und mehr andre Höfe des Orts frey von der Seuche. Die einigen, von der Seuche ergriffenen, Höfe waren einer Stallfütterung völlig nun gleich. Es war mitten im Winter, und auf der Sommerweide konnte keine Anſteckung geſchehen ſeyn, da die Seuche ſo weit entfernt geblieben war. Eine dergleichen irgend mögliche Anſteckung würde auch das Vieh aller übrigen Höfe, oder doch noch mehrere, nicht vorbey gegangen ſeyn, da alles Vieh zuſammen auf einer und eben derſelben Sommerweide geweſen war.

Die Stallfütterung im Sommer iſt alſo kein untrügliches Mittel wider die Seuche, ob ſie ſchon zu Zeiten die mehrere Ausbreitung einer Art von Seuche in etwas vermindern kann, je nachdem der Urſprung dieſer oder jener Seuche verſchieden iſt, und nicht ihren Grund in obangeführten allgemeinen Quellen hat.

Ich bin völlig der Meinung, daß das Weidevieh weit weniger der Anſteckung von Seuchen ausgeſetzet ſeyn würde, wenn unſre Bauern nur erſt ſo weit kommen könnten, ſich ein kleines Strohmagazin zu halten, um ihr Vieh niemals im Sommer nüchtern auf die Weide kommen zu laſſen. Dieſe einzige Vorſchrift würde das Uebel aufs höchſte vermindern. Ich habe es mehr als einmal beobachtet, daß die Kühe der Koſſäthen, welche des Nachts ihre Kühe unter den Pferden der Bauern, in den ſo genannten Aufſtällen oder Nachtheinungen, dürfen weiden laſſen, am wenigſten zu der Zeit von der Seuche gelitten, da das Vieh der Bauern gänzlich an der Seuche drauf

gieng. Dieſes kam außer dem Nichteinſtallen und beſtändigen Aufenthalt in der freyen Luft auch daher, daß das Vieh der Koſſäthen, wenn ſchon die ganze Nacht nicht hindurch, doch nach dem Ausruhen gleich nach Mitternacht, bis zum Morgen hin, graſen können, und alſo gegen Morgen bereits den Magen voll hatte, da das Vieh der Bauern ganz leer und nüchtern erſt um 5 oder 6 Uhr aufs Feld hinauskam. Mit den Hirſchen hat es gleiche Bewandniß, ſie nehmen des Nachts in offnen Feldern die Weide an, ziehen des Morgens zu Holze, ruhen etwas, und eſſen bey Tage nur wenig. Selten leiden ſie von Seuchen. Und mit meinen Schafen iſt es eben ſo, die auf einem Felde unter den Schweinen umhergehen, und alles faule Waſſer da ſaufen oder auf dem bereiften Graſe weiden können, wo alle andre Heerden in einem halben Jahre faul werden und ſterben müßten. Ein Hauptſtück zu ihrer Dauerhaftigkeit (denn ich habe ſchon einige an die 15 Jahr ſo weg leben laſſen) iſt dieſes, daß ſie ſo lange nicht nüchtern ins Feld kommen, als ſie nur immer des Morgens noch das Heu anrühren wollen.

Ich habe ferner, wie ich es auch vor einigen Jahren in dem **Wittenbg. Wochenbl.** bekannt gemacht, beobachtet, daß einige Dörfer zu keiner Zeit das Viehſterben gehabt, weil ihr Vieh alle Tage durch das Waſſer ſchwimmt, um zur Weide zu kommen, oder täglich tief im Waſſer eine Zeitlang ſteht, um daſelbſt zu ſaufen. Habe ich nun an die 4 Oerter, die nicht allzuweit von mir entlegen, nennen können, welche, wie ihre Vorfahren, nie Seuchen gehabt, ſo empfiehlt ſich das **Schwimmen im Waſſer** gar ſehr, als ein Vorbauungsmittel wider die Seuche. Ich rathe daher an, die Viehtränken ſo anzulegen, daß das Weidevieh täglich durchſchwimmen müſſe, wie ich es in obgedachten Blättern ausführlich angewieſen; Wären aber

aber Gemeinden dahin nicht zu bringen, ſo müßte es jede Hausmutter täglich einmal im Kuhſtalle, oder auf dem Hofe, nahe an der Plumpe oder dem Brunnen, ſo veranſtalten, daß jedes Stück Vieh mit einem in Waſſer getauchten Strohwiſche, vom May bis in den September hinein, befahren würde. Eine, bey dem Brunnen etwa angebundene, Kuh würde zuerſt mit einem trocknen Strohwiſche überall gegen die Haare herauf gerieben. Hierauf folgte der naſſe Strohwiſch in gleichem Gange, da denn zuletzt mit eben dem immer recht naß gemachten Wiſche die Haare herunter und wieder glatt geſtrichen würden. An Regentagen wäre dieſes Verfahren aber auszuſetzen.

Ich habe hier noch des Salzes zu gedenken, da es auch als ein Vorbauungsmittel, wenn es die Woche einmal gegeben wird, wider die Seuche ſowohl, als viele andre Krankheiten, anzupreiſen iſt. Obbelobter Hr. Sagar ſaget: der Mangel des Salzes verurſacht die meiſten Krankheiten. Das Salz zertheilt die Speiſen und den Schleim, befördert die Stallung und den Harn, machet Luſt zum Freſſen und gute Verdauung, widerſteht der Fäulniß und den Würmern, befördert Wachsthum, Munterkeit, Stärke zur Arbeit, machet gutes Fleiſch und vermehrt die Milch. Man lege einen großen Salzſtein wohin, da das Vieh nach Belieben daran lecken kann —

Von dem Honig will Hr. Riem behaupten, daß er ein bewährtes Mittel ſey, das Vieh vor einer anſteckenden Viehſeuche zu bewahren, unerachtet es nahe bey angeſteckten ſteht, und von einerley Waſſer ſäuft. Man gebe jährlich, 3 Wochen nach einander, nämlich jede Woche nur einmal, einen Löffel voll reinen Honig, mit einem Wüllkrautblatt umwickelt (jede andre Einwickelung iſt auch gut) daß es nicht ausfließen kann, dem Rindviehe des Morgens frühe nüch-

tern

tern ein, und es ſoll das Vieh ſodann nie können angeſtecket werden. — Mir iſt vor vielen Jahren aus Oſtpreußen eine Gegend bekannt worden, wo man das Vieh auch mit Honig glücklich wider die Seuche präſerviret gehabt.

Ich ſchließe dieſes Kapitel mit einem Vorſchlage des Hrn. Paſtor Hönerts wider die Verbreitung der Viehſeuche. Man ſcheint es, ſchreibt er, bis jetzt in der Kunſt, die Seuche beym erſten Ausbruch zu dämpfen, und die Verbreitung derſelben zu verhüten, nicht wenig weit gebracht zu haben; ein gewiſſes und zuverläſſiges Mittel, die bereits vorhandene Krankheit zu heilen, hat meines Wiſſens ein faſt unendlicher Fleiß noch nicht herausbringen können. Die Natur der Krankheit hat vielmehr ihre Erſcheinungen noch immer verändert und vervielfältiget. Da man in dem Gange der Viehſeuche viel ähnliches mit der Blattern- oder Pockenkrankheit der Menſchen gefunden, ſo will ich anzeigen, was mir hiebey beſonders eingefallen iſt. Ich las in einer mediciniſchen Abhandlung vor verſchiedenen Jahren, daß eine überausgeſchickte und berühmte Wehmutter die Nabelſchnur neugeborner Kinder überaus vorſichtig von allem noch darin befindlichen Unrath gereiniget, ehe ſie ſelbige zugebunden, in der feſten Ueberzeugung, daß ſolche Kinder entweder die Blattern gar nicht bekommen, oder doch wenigſtens ganz leidlich, und ohne alle Gefahr überſtehen würden. Obgleich bey einem jungen Kalbe der Nabel nicht zugebunden wird, ſo könnte doch eine ähnliche Reinigung der abgeriſſenen Nabelſchnur auch gleicher Weiſe ein Verwahrungsmittel gegen die Viehſeuche werden. — Ich will hinzuſetzen, daß es wahrſcheinlich zu gleichem Zweck ſehr dienlich ſeyn würde, dem Kalbe, ſo bald es geboren, und ehe es Milch bekömmt, einen Viertellöffel, oder etwas unter einem halben Löffel Honig herab ſchlucken zu laſſen.

Zweytes Kapitel.

Die Schweinezucht.

Zur Unterhaltung ländlicher Haushaltungen iſt das Schwein wegen des Fleiſches, des Speckes, der Würſte und Schinken, beſage des erſten Bandes der H. M. unentbehrlich. Und wo ſind die Häuſer in Städten, welche nicht theils das friſche Schweinefleiſch zum Kochen und Braten, theils friſche und geräucherte Würſte und Schinken für eine ſehr niedliche Koſt halten ſollten? Dieſerhalb iſt die Schweinezucht in Deutſchland ganz gemein, ob ſie ſchon überall nicht mit gleichem Nutzen behandelt wird. Was aber in dieſem Kapitel das Wiſſenswerthe iſt, ſoll in folgenden vier Abtheilungen beygebracht werden.

1) Die Erziehung junger Schweine.

Das Zuchtſchwein männlichen Geſchlechts heißt hie herum ein Eber, Beyer, Hackſch u. ſ. f. Es iſt gut, wenn er vor dem zweyten Jahre zur Begattung der Sauen nicht gebrauchet wird. Dieſe aber ſollte man erſt in einem Alter von dritthalb Jahren zulaſſen. Wenn ein Eber 4 Jahr gebraucht worden, muß er verſchnitten und gemäſtet werden. Eine Sau muß nicht über 7 Jahr alt werden, worauf ſie gleichfalls zum Mäſten verſchnitten wird.

Eine Sau ferkelt gemeiniglich des Jahrs zweymal, und iſt 17—18 Wochen tragend. Wenn ſie jedesmal ſechs Wochen ſäuget, ſo bleiben 4 Wochen von 48 Wochen übrig, um wieder zu empfangen, welches

ches bey gut gefütterten Säuen nicht trügt. Wenn die Sau trächtig iſt, und auf dem Rüſſel geſchlagen wird, ſo verwirft ſie, welches von leichtfertigen Mägden vielmals geſchieht, um der Mühe, Ferkel zu füttern, überhoben zu ſeyn.

Wenn die Sau gegen den Winter ferkelt, ſo iſt dieſes die ſchlechteſte Zeit, indem die Winterferkel ſehr ſchwer, und nicht ohne großen Kornaufwand, aufzubringen ſind. Man ſollte die zu ſpät gefallenen Ferkel nicht entwöhnen, ſondern ſie ſchlachten. Ich weis nicht, woher es kömmt, daß der Mittelſtand in Städten ſo wenig Spanferkel kaufen und eſſen will. Franzoſen, Italiäner und Engländer machen daraus Leckerbißgen, und ein gebratenes Spanferkel iſt eine der geſündeſten Speiſen.

Läßt man den Eber in der Mitte des Decembers zur Sau, ſo fallen die Ferkel in May, und alſo in der günſtigſten Jahreszeit, und wenn man, wie es ſeyn ſollte, keine Herbſtferkel haben will, weil man die Spanferkel nicht zum Verkauf in die Städte bringen darf, da ſie ſo wenig Liebhaber finden: ſo müßte der Eber den ganzen Sommer hindurch im Stalle gefüttert, und erſt im December unter die Heerde gelaſſen werden. Die Dorfgemeinden hätten mehr Nutzen von dieſer Einrichtung; denn die Herbſt- und Winterferkel koſten einem mäßigen Dorfe zehnmal mehr als ein von der ganzen Gemeinde auf dem Stalle gehaltener Eber. Es könnten auch an die 4—6 Dörfer zuſammentreten, und einen gemeinſchaftlichen Eber halten, oder mit einem Wirthe einen Verding um deſſen Unterhaltung eingehen. Zur Zeit der Begattung würde der Eber, von der Mitte des Decembers an, in jedem Dorfe ein Paar Wochen nach der Reihe gelaſſen, und es wäre nichts daran verſehen, wenn an einem Orte die Ferkel erſt im Brachmonat fallen. Wenn man nur

Früh-

Frühlings- und Sommerferkel, und keine Herbſt- oder Winterkel erhält, ſo iſt es wahrer Gewinnſt. Kälte iſt allemal der Ferkel Feind oder Tod, und man muß, wie geſagt, im Winter überdem noch zu ihrem Aufbringen Korn verſchwenden, und bey den Bauern müſſen doch die meiſten verbutten oder ſterben. Es iſt gar nicht nöthig, daß eine Sau zweymal auf Bauerhöfen im Jahre werfe. Eine gute Zuchtſau kann an die acht und mehr Ferkel bringen, und wenn dieſe im Sommer leicht, und mit ungleich geringern Koſten, aufgezogen werden, ſo iſt ein ſolcher Hof immer mit Schweinen beſetzet. Will man aber mehr Schweine erziehen und davon verkaufen, ſo muß freylich mehr als eine Sau gehalten werden. Soll aber die Schweinezucht aus dem Kornſacke betrieben werden, ſo hat man offenbaren Schaden. Man treibt uns genug magere erwachſene Schweine aus fremden Ländern zu, und um ſolchen Preis kann kein Schwein aus dem Sacke ſo groß gezogen werden, als man eines von fremden Schweinetreibern kaufen kann. Wo große Brauereyen und Brandtweinbrennereyen ſind, da werden Treber und Brandtweinstrank die Schweinezucht allein verintereſſiren. Nahrhafte weitläuftige Waldhütungen und Eichel- oder Buchmaſt desgleichen. Will man aus dem Sacke Schweine zum Verkauf erziehen, ſo muß es in ſolchen Provinzen ſeyn, wo das Korn faſt nur halb ſo viel als bey uns gilt.

Wenn Säue gute ſtarkleibigte Ferkel werfen, und ſie gut ſäugen ſollen, ſo müſſen ſie wenigſtens wie halbe Maſtſchweine gefüttert werden. Werden ſie nicht gegen die Zeit, da ſie ferkeln ſollen, recht ſatt gehalten, ſo greifen ſie leicht aus Heishungrigkeit ihre Jungen an, und können den halben Wurf aufgefreſſen haben, ehe jemand dazukömmt. Mit Brandtweinstrank muß

man

man die trächtigen Säue verſchonen, weil ſie davon verwerfen.

Wenn man die allererſt geworfenen Ferkel, wenn ſie noch naß ſind, mit Holzaſche über und über beſtreuet, oder beſſer mittelſt eines Durchſchlags, damit beſiebet werden, ſo verhindert man, daß die Läuſe nicht bey ihnen einniſteln. Man muß Sau und Ferkel in einem beſondern Stalle recht warm halten, und ihnen täglich ein- und unterſtreuen.

In den Mittagsſtunden läßt man bey Sonnenſchein die Ferkel, wenn ſie einige Wochen alt ſind, aus dem Stalle auf den Hof heraus, und in der vierten Woche ſtreuet man ihnen hartes Korn, damit ſie ſich an ſelbigem die Schieferzähne abbeißen, welche ihnen ſonſt leicht am Freſſen hinderlich ſeyn können. Um eben dieſe Zeit müſſen ſie auch in eigenen Trögelchen ihren Trank bekommen, welcher etwa grob Mehl und laulichtes Waſſer, oder ſaure Milch ſeyn kann. Friſche, oder gekochte Buttermilch iſt allen Schweinen ſchädlich, weßhalb man ſie erſt alt und ſauer muß werden laſſen.

Wenn die Ferkel an die 6–8 Wochen geſäuget worden, ſo werden ſie entwöhnet, und man hat gar keine Mühe mit ihnen, wenn ſie vor dem Abſetzen noch ins Feld zu gehen, und der Heerde zu folgen, angewöhnet werden. Man darf die Sau nur an 3–4 Tage einſperren, ſo iſt ihr die Milch vergangen.

Es iſt nicht zu rathen, die Ferkel beym Säugen bereits ſchneiden zu laſſen. Sie werden davon hochbeinigt und nicht tiefbäuchigt. Die beſte Zeit iſt, wenn ſie etwa ein halbes Jahr, oder etwas darunter ſind. Auch muß das Schneiden nicht zur Sommerszeit geſchehen, wenn die Fliegen Maden in die Wunden bringen können. Um Marien und nach Michaelis iſt die beſte Zeit dazu. Die geſchnittenen Schweine männlichen Geſchlechts heißen Borgſchweine und die geſchnit-

ſchnittene weiblichen Geſchlechts, Sauſchweine. Dieſe pflegen am meiſten Schmeer in der Maſt anzuſetzen.

Die Schweine gedeihen nicht, wie man ſaget, nach dem Tag, ſondern nach dem Trog. Und doch wird dieſer Regel von ſo vielen entgegen gehandelt. Man läßt die Abſetzeſchweine darben und verbutten, und meiſtens kömmt der Fehler aus der Vielheit der Thiere her. Viele Schweine machen dünnen Trank. Zwey von Jugend auf wohl gehaltene Schweine ſind bereits im erſten Jahre mehr werth, als drey ſchlecht genährte in ihrem dritten oder vierten Jahre. Welche Schälung!

Man ſehe einmal nach auf den meiſten Bauerhöfen und auf vielen Höfen des Mittelſtandes, und gebe Acht, was die Schweine, beſonders im Winter, für eine jämmerliche Figur machen. Haut und Knochen ohne Fleiſch, hängende und nicht krumm herumgeſchlungene Schwänze, tief herabſinkende Ohren, rauhe ſträubichte und nicht glatt anliegende Haare, kurze gleichſam eingekrochene Schnauzen, eingeſchürzte Bäuche wie bey Windhunden, alle 4 Füſſe enge zuſammen, ganz kurze und gar nicht geſtreckte Körper. Liegt der Fehler nicht an einer guten Futterordnung, ſo iſt die Schweinezucht zu unverhältnißmäßig gegen das Futter, das man, ſeinen Umſtänden nach, anwenden kann. Und in letzterm Falle ergiebt ſich die Regel, ein Drittheil Schweine weniger zu halten, um keine Schatten davon gleichſam zu ſeinem eigenen Schaden mehr umher ſchleichen zu laſſen.

Wenn Schweine, junge und alte, in Winter bis auf die Knochen herab vom Fleiſche kommen, und darauf erſt des Sommers auf der Weide ſich wieder erhohlen, ſo entſtehen daraus die Finnen, die bey einem ſolchen Schweine bald mehr bald weniger gefunden werden. Die Säue haben die meiſten Finnen, weil

weil ſie auf vielen Höfen zu ſehr durch das Säugen abgemergelt, und dabey nicht recht im Futter gehalten werden. Von dergleichen Säuen erben die Ferkel den Zufall, und können in der Folge viele Finnen behalten, wenn ſie ſchon nicht, wie vorgedacht worden, zwiſchen Abnehmen und Zunehmen in ſo hohem Grade wo wechſeln dürfen. Daß aber die angegebene Urſache der Finnen die wahre ſey, erkennt man auch an den wilden Schweinen, die ſelbſt in ihrer beſten Feiſte nie ganz ohne Finnen gefunden werden. Und woher dieſes anders, als daß ſie im Winter aus Mangel der Nahrung an den meiſten Orten zu ſehr verfallen müſſen.

Hat man die jungen Schweine ſo gut gefüttert, daß ſie binnen Jahres Friſt ſchon groß und ſtark geworden ſind, ſo hat man davon das gewiß niedlichſte Fleiſch. Und wenn eben dieſe Schweine nach dem zweyten Jahre ihre völligſte Stärke erreichet haben, ſo laſſe man ſie nicht älter werden. Man vergleiche einmal geräucherte Schinken und Würſte von drey bis vierjährigen Schweinen, mit denen von zweyjährigen, und überführe ſich denn ſelbſt von dem ungemeinen Vorzuge der letztern, wenn zumal die ältern Schweine von der Zahl derjenigen waren, welche unter Ab- und Zunehmen zu Jahren gekommen ſind.

Noch iſt zu wiſſen, daß man jeden Wurf junger Schweine beyſammen laſſen, und ſolche nicht unter die ältern Schweine mengen müſſe. Ein Wurf Schweine ſind diejenigen, welche zugleich von einer einzigen Mutter gefallen ſind. Dieſe vertragen ſich gut zuſammen, aber ſie werden von den ältern Schweinen gebiſſen und von dem Troge verdränget. Man muß alſo die jüngern Würfe allein ſtallen, und allein füttern, wenn ſie nicht unter den großen Schweinen verkommen ſollen.

Eine erfahrne Hausmutter wird daher ihre Würfe auch noch in der Folge kennen und ordnen. Sie bringt daher niemals Schweine von verſchiedenen Würfen auf einen Koben zur Maſt zuſammen, wenn ſie ſchon zuvor in einem geräumigen Stalle beyſammen gelegen hätten. Auf einem engen Koben würde das ältere Schwein, oder das ſtärkere, das ſchwächere eines verſchiedenen Wurfs beſtändig beißen und abängſtigen, daß letzteres vor dem erſten nicht gedeihen könnte. Es müſſen alſo beym Mäſten oder Verkaufen der Schweine die Würfe zuſammengehalten, und nicht zerriſſen werden.

2) Pflege und Wartung der ältern Schweine.

Die Schweine thun es darinn den andern Hausthieren zuvor, daß ſie alles freſſen, was von andern, z. E. faulende Sachen, verachtet wird. Immittelſt muß doch eine gute Futterordnung auch mit ihnen gehalten werden, damit ſie theils nichts umbringen, theils ſchlechtes, in kleinen Portionen gegebenes Futter, gern von ihnen angenommen, und ihnen hiemit gedeihlich werde.

Das Sommerfutter wird an den mehreſten Orten hier zu Lande mit der Weide verbunden. Die Schweine bekommen Morgends und Abends ihren Trank von dem, in der Küche aufzuſammlenden, Geſpülicht; und wenn trockenes Futter nicht mehr vorhanden iſt, als Kleye, oder Schrot und Spreu oder Kaff, welche damit eingerühret und gebrühet werden, ſo empfangen ſie unter dem Tranke allerley grüne Sachen aus den Gärten und Feldern, als Kohlblätter, Rüben, Sallat u. ſ. f. Es füttert aber beſſer, wenn die grünen Gewächſe den Schweinen nicht ſo ganz neben dem Troge vorgeworfen, ſondern mit dem Stampf-

eiſen zerſtoßen, und ſo mit dem Tranke vermengt gegeben werden. Arme Leute laſſen von den Feldern Diſteln durch ihre Kinder holen und zerſtoßen. Es kann für Schweine kein beſſer Sommerfutter ſeyn.

Wenn in trocknen Jahren die Gräben und Viehtränken kein Waſſer mehr haben, ſo muß man die Schweine auch des Mittags vom Felde heimkommen, und ihnen vielen, und nur dünnen Trank geben laſſen, damit keine gefährliche Krankheiten oder gar Seuchen unter ihnen einreiſſen.

Zur **Winterfütterung** hat man zuerſt die grünen Gewächſe als Beete und Rüben. Dieſe werden gekocht und zerſtoßen gefüttert, auch wohl mit Kleye und etwas Schrot unter dem Tranke verſetzet, und das Futter wird drey oder viermal ſo gegeben, daß es allemal reine aufgefreſſen werde. Ertüffeln ſchlagen gekocht beſſer an als roh, und ſie werden ſodann zermalmet unter den Trank gemenget. Man thut wohl, wenn man das Waſſer, darin die Ertüffeln gekocht worden, zurückläßt.

Kommen trockne Sachen zum Schweinefutter, ſo müſſen ſie nicht zu mager ſeyn. Das Kaff von Roggen und Waizen, Leinknoten u. ſ. f. muß mit hinlänglichem Schrote vermenget ſeyn. Denn bloße Hülſen geben den Schweinen keine Kraft. Es will es auch das ſo genannte Afterkorn aus der Scheune eben nicht ausrichten. Dieſes hat vielmals kein Mark, und betrügt die Thiere. Von wenig wird wenig. Man eigne jedem Schweine, auf den ganzen Winter, ſo und ſo viel Scheffel gutes Korn, zum Schroten nebſt dem Afterkorne zu, damit die Schweine ja nicht im Winter vermagern.

In der kalten Jahreszeit muß das Futter den Leibſchweinen (ſo nennt man alle Schweine, welche nicht in die Maſt gekommen ſind) gebrühet und warm,

aber ja nicht heiß, als wovon ſie gleich ſterben, gegeben werden. Um aber die Kräfte des geſchrotenen Korns recht auszuziehen, verfahre man mit den Brühen deſſelben für Leib- und Maſtſchweine ſo, als in dem vorhergehenden erſten Kapitel, in Anſehung des Rindviehes iſt angerathen worden.

Im Winter muß man die Schweine nothwendig mit warmen Ställen und beſtändiger guter Streu recht warm und trocken halten, und es ſich ja wohl merken, daß im ſpäten Winter das Füttern umſonſt iſt, wenn die Schweine zuvor zu ſehr herunter gekommen ſind.

Es iſt den Schweinen nicht geſund, wenn ſie zur Winterszeit beſtändig in den Ställen gehalten werden. Sie bekommen davon den Krampf in den Füſſen, daher ſie täglich einige Stunden des Mittags frey auf dem Hofe umherlaufen müſſen. Iſt aber offenes Wetter im Winter, ſo werden ſie in den Mittagsſtunden auf die Weide getrieben.

Wenn man, wie im erſten Kapitel dieſes Theiles ſehr angerathen worden, Weideverbeſſerungen vornehmen will, ſo iſt es um der Schweine willen nicht möglich, da ſie im Winter hauptſächlich, bis zu der Zeit hin, wo der Kuckuck an zu rufen fängt, die Felder gar ſehr umwühlen. Es ſind außerhalb Landes drey Methoden bekannt, wodurch den Schweinen das Umwühlen des Erdreichs gehindert wird.

Auf dem Danziger Werder werden die Schweine geringelt. Man ſticht nämlich ein Loch durch den Rüſſel, zieht einen eiſernen Drath dadurch, und biegt dieſen in einen Ring zuſammen. Dieſes muß aber jährlich geſchehen, und den Schweinen wird die Aufnahme ihrer Nahrung dadurch ſehr beſchwerlich. In Schweden pfleget man daher den Ferkeln, wenn ſie 3—4 Wochen alt ſind, zwo Sehnen, die der Länge nach oben auf dem Rüſſel liegen, und die man leicht

durch das Gefühl finden kann, mit einem ſcharfen Meſſer abzuſchneiden, ſo wühlt das Schwein, ſo lange es lebet, mit dem Rüſſel nicht mehr. In England, und beſonders in und um Staffordſhire herum, gebraucht man an ſtatt des vorgedachten Ringes, welcher oft ohne Wirkung iſt, ein gabelförmiges Eiſen, welches an beyden Enden mit einem Widerhacken verſehen iſt, wie die Hälfte der Spitze eines Pfeiles. Dieſes wird durch das Ende der Naſe geſtoßen, und kann nicht wieder zurück. Man befeſtiget an dem ſtarken Ende, oder dem, mit der andern in gerader Linie ſtehenden, Theil der Gabel, welcher auf der Naſe liegt, einen länglicht runden Ring, der ſich darauf herumdrehet, ſo daß das Thier niemals Kraft genug haben kann, den Grund aufzureißen. Die Schwediſche Methode iſt auch dieſer vorzuziehen.

3) Aufſtellung der Schweine zur Hausmaſt.

Es iſt im erſten Bande der H. M. geſaget worden, daß die Schweine entweder als Speckſchweine, oder als Fleiſchſchweine, in der Haushaltung geſchlachtet und genutzet werden. Jene werden aufs ſtärkſte gemäſtet, um tüchtiges Speck zu ſetzen. Dieſe nur mäßig, weil man ihr Fleiſch, friſch, oder geräuchert, oder gepöckelt, in kleinern Abtheilungen bereiten und eſſen will. Ein Fleiſchſchwein bedarf zu ſeiner Mäſtung zwey Drittel Korns oder andern Futters weniger als ein Speckſchwein.

Die ſchicklichſte Zeit zur Aufſtellung der Schweine iſt, wenn die warme Jahreszeit vorüber iſt, zwiſchen Michaelis und Weyhnachten. Große Wärme und Kälte ſind hinderlich. Die Nothwendigkeit machet nur bey großen Brauereyen und Brandtweinbrennereyen Ausnahmen, um Treber und Brandt-

weinstrank zur Schweinemaſt anzuwenden, und fette Schweine den Schlächtern in den Städten zu verkaufen. Fleiſchſchweine werden zu aller Zeit gemäſtet, je nachdem man ihrer in der Haushaltung bedarf.

Es iſt ſehr vortheilhaft, wenn unter den Leibſchweinen diejenigen ſchon im Sommer beſonders beſſer, als die übrigen, gefüttert werden, welche im nächſten Herbſte gemäſtet werden ſollen. Man kann auf dieſem Wege gut einen Drittheil des Mäſtekorns erſparen, welches ſonſt mehr erfordert wird, wenn die Schweine geringer auf den Koben kommen. Wenn Eichel- oder Buchmaſt einfällt, ſo behalten dergleichen im Sommer mehr angefütterte Schweine ebenfalls allemal nach geendigter Waldmaſt den Vorzug; wie ich ſolches in vielen Jahren ſattſam erprobet.

Wenn man, wie es in den meiſten ländlichen Haushaltungen geſchieht, einen Theil der Schweinemaſt mit Wurzelgewächſen, den andern mit geſchrotenem Korne betreiben will, ſo muß man ſich ſo einrichten, daß die Schweine das zuletzt bekommen, was ſie am liebſten freſſen, und der Fortgang der Maſt nicht gehindert werde. Selbſt unter den Wurzelgewächſen muß man wählen. Wenn Schweine gelbe Rüben oder Mohrrüben zuerſt bekommen, ſo verachten ſie die rothen Rüben, oder Beetewurzeln, Kohlrüben u. ſ. f. Hat man den Schweinen gleich zu Anfange pures Schrot gegeben, ſo werden ſie hernach keine Vermengung des Schrots mit Wurzeln annehmen wollen.

Hier iſt ein Plan zur Schweinemaſt. Im Anfange Beete- oder rothe Rüben, oder Kohlrüben, klein geſtoßen, und Schrot aufgemenget. Waſſerrüben taugen nicht viel zur Schweinemaſt. Iſt dieſer Vorrath verzehret, ſo folgen Mohrrüben, oder Kürbiſſe, und Schrot aufgemenget. Ertüffeln müſſen

gekocht

gekocht und zerquetſchet werden. Nach mannigfaltigen Verſuchen hat man gefunden, daß drey Theile gekochter Ertüffeln und ein Theil geſchrotener Gerſte das wohl anſchlagende Futter ſey. Man kann auch grobes Roggenmehl unter die grünen Sachen mengen, welches noch beſſer füttert. Wenn die friſchen Gewächſe alle ſind, und man verthut ſie gern, ehe ſie von Fröſten verderben können, ſo kömmt ganz zuletzt geſchrotenes Korn, und die Leſerinnen müſſen nicht aus der Acht laſſen, wie es oben bey der Rindviehfütterung geſaget worden: daß das Schrot nicht verbrühet, ſondern eingemöſchet, und hiedurch zur völligſten Nahrung zubereitet werden ſolle.

Einige Nahrungsmittel müſſen gegen das Ende der Maſt mit andern erſetzet werden, um die Schönheit und den Geſchmack des Fleiſches nicht zu verderben. Der mit Schrot vermengte, oder allein gegebene Klee machet ein gelbes Speck, welches überdem bey einer langen Dauer leicht galſtricht wird. Die kleine ſo genannte Pferdebohnen, (eine Art von Saubohnen) machen, wie die Wicken, das Fleiſch bitterſchmeckend; Oelkuchen aber machen ein Fleiſch, welches auch keinem verzärtelten Gaumen ausſtehlich iſt. Dieſerhalb muß man alle dergleichen Nahrungsmittel 3 — 4 Wochen vor Endigung der Maſt weglaſſen, und ſie mit geſchrotener Gerſte, Erbſen oder Malz erſetzen.

Diejenigen, welche die Mühlenfuhren und Mahlmätzen ſich als zu vielen Abgang anrechnen, geben den Schweinen ungeſchrotenes Korn, als Haber und Erbſen; pflegen auch wohl letztere im Backofen recht hart zu trocknen, weil ſich die Schweine an den zähen Erbſen leicht die Zähne verderben. Bey der Maſtung mit Erbſen, nach dieſer Art, muß den Schweinen viel Waſſer gegeben werden, indem ſie ſehr hitzen. Ich glaube aber doch, daß es beſſer gethan ſey, den Schwei-

nen das Korn, als Erbſen, Roggen und Gerſte ſo zu kochen oder quellen, als es im erſten Kapitel bey der Rindviehfütterung iſt gewieſen worden.

Mit geſammleten Eicheln betreibt man auch einiger Orten die Hausmaſt, und man hält dieſe Verfahrungsart für die beſte. Es werden einige Scheffel Eicheln an einem warmen Orte zuſammen in ein Loch in die Erde gethan, mit Waſſer wohl angefeuchtet, worinn ein paar Hände voll Salz zergangen ſind. Sie erhitzen ſich, und keimen in wenigen Tagen. So bald ſie ungefähr 3 Zoll ausgewachſen, werden ſie herausgenommen, auf einer Tenne zum Trocknen ausgebreitet, und in 1–2 Tagen darauf den Schweinen, und zwar in den erſten Tagen nicht viel auf einmal, und des Tages nur zweymal gegeben. Hernach giebt man die Eicheln täglich dreymal, und zuweilen etwas weniges Spülicht oder Küchentrank und ein wenig Korn. Die Eicheln hitzen ſehr und mäſten gut, wenn die Schweine nicht dabey eingeſperret werden, ſondern frey herum laufen. Wenn man ihnen vor dem Schlachten noch ein paar Scheffel Erbſen oder Gerſtenſchrot giebt, ſo wird das Fleiſch deſto beſſer. Erbſen, auf gleiche Art gemälzet, und ſie ſo, wie die Eicheln, auskeimen laſſen, mäſten auch vortrefflich. Immittelſt thun ſie doch mehr, wenn ſie, wie die Rüben und andre Nahrungsmittel, gekochet werden. Sie verſchmähen auch ſo wenig das gekochte Futter, wenn es alt und ſauer geworden, als wenig es ihnen undienlich iſt, daher man auf einmal zur Erſparung der Mühe und des Holzes einen großen Vorrath bereiten kann.

Die Quantität des Korns zu Erhaltung eines tüchtigen Speckſchweines kann nur nach Beſchaffenheit einer mehrern oder mindern Magerkeit deſſelben vor dem Mäſten angegeben werden. In guten Ländern rech-

net

net der Bauer auf ein zuvor mager geweſenes aber großes völlig ausgewachſenes Schwein, wenn es Speck bis zur Dicke eines Mauerſteines etwa gewinnen ſoll, 12 Schffl. Gerſte; und noch wohl mehr, wenn es ſo fett werden ſoll, daß es kaum mit den Hinterfüſſen in die Höhe kommen kann. Eckhart ſaget, daß ein großes Speckſchwein in 16 Wochen 16–18 Schffl. Gerſtenſchrot freſſe. Zu einem Zentner geräucherten Specks gehören 18 Scheffel, zu einem Pfund Speck alſo 10 Pfund Gerſte. Nimmt man anders Korn, ſo muß man das Gewicht berechnen, da 2 Schffl. Erbſen z. E. 180 ℔. wiegen, ſo ſind ſie 3 Scheffel Gerſte gleich zu halten. Und das Gewicht nebſt dem gangbaren Preiſe im Jahre giebt zugleich die Regel, welche Art von Korn, wie zu allem Viehfutter, alſo auch zur Schweinemaſt, zu erwählen ſey. Wenn daher z. E. der Scheffel Gerſte 12 gr. Erbſen aber der Scheffel 1 Thlr. nur gelten, ſo gewinnt man bey der Verfütterung der Erbſen auf jeden nicht zur Fütterung, ſondern zum Verkauf angewandten Scheffel Gerſte 4 gr., welches denn bey vielen Scheffeln ſchon etwas zu ſagen hat. So muß man auf ſolchem Fuße alle Kornarten berechnen, und vernünftige Erſparniſſe als eine ſichere Einnahme zu ſchätzen wiſſen.

Es wird die beſte Futterordnung ſeyn, wenn den Maſtſchweinen ihr Futter täglich in 5–6 Portionen gegeben wird. Bekommen ſie einmal nur zu viel, ſo verderben ſie ſich den Magen, oder wie es von dem gemeinen Manne genannt wird, ſie verſtänkern ſich, daß ſie auf viele Tage nicht recht freſſen wollen. Wäre dieſes aus Unverſtand einer Magd geſchehen, ſo muß den ſo verwahrloſeten Schweinen einige Tage hindurch ganzer Haber gegeben werden.

Jemehr die Schweine in der Maſt zunehmen, deſto mehr muß jede der öftern Portionen vermindert werden.

werden. In den letzten Wochen werden ſie kaum noch eine halbe Portion begehren.

Nächſt nur angeprieſener Futterordnung wird man die Maſt ſehr befördern, wenn man jedem Schweine wöchentlich zweymal eine gute Meſſerſpitze des rohen fein zerſtoßenen Spießglaſes (Antimonium crudum) aufs Futter giebt, wovon ihr hitziges Blut wohl abgekühlet wird. Giebt man aber den Schweinen nicht pures Korn, ſondern in Vermengung mit grünen Gewächſen, ſo bedarf es dieſes Mittels eben nicht, indem die friſchen Gewächſe das Blut genugſam kühl halten.

Noch iſt zu gedenken, daß in einigen Gegenden, wo keine Süßemilchkäſe, ſondern nur gemeine Käſe von ſaurer Milch gemacht, und letztere, beſonders im Sommer, nicht wohl ins Geld verſetzet werden können, die Schweine mit der Käſematerie, oder anderswo ſo genannter ſaurer Milch, gemäſtet werden. Da alle andre Nahrungsmittel in der heißen Jahreszeit weniger zur Maſtung anſchlagen, ſo geſchieht es deſto mehr von der ſauren Milch, weil ſie ſehr kühlend iſt. Man erlangt von dieſer Art zu mäſten das niedlichſte Schweinefleiſch, Schinken und Würſte.

Endlich iſt auch noch zu bemerken, daß man die Maſtſchweine auf dem Koben auch reinlich halten müſſe. Wo ſie liegen, da miſten ſie nicht, und gehen bey dem Miſten von ihrer Lagerſtäte zurück, um ſie reinlich zu halten. Dieſerhalb muß der Koben, wo ohnehin wenig Platz iſt, um den zweyten, höchſtens dritten Tag gereiniget werden. Die Schweine gedeihen nicht wohl, wenn ſie in ihrem eigenen Miſte liegen. Wenn ſie ſich gern beſudeln, ſo iſt es doch ihrer Natur zuwider, ſolches in ihrem eigenen Auswurfe zu thun.

4) Krank-

4) Krankheiten der Schweine und deren Heilung.

Die Schweine ſind zwar, und wegen ihres kurzen Lebens hauptſächlich, wenigern Krankheiten als Pferde und Rindvieh unterworfen, allein dieſe wenigern Krankheiten ſind auch von weit geringerer Dauer und geſchwinder tödtend, wenn ihnen entweder nicht vorgebauet, oder, wenn ſie da ſind, geſchwinde dawider Rath geſchaffet wird. Die gemeinſten ſind folgende.

Die **Bräune** iſt eine Entzündung der Zunge, und herrſchet nur im Sommer, weßhalb man den Urſprung derſelben von zu großem Durſte, großer Hitze und Vollblütigkeit herleitet. Die daran kranken Schweine treten allein auf die Seite von den andern Schweinen weg, ſtehen ganz ſtille, ſchütteln mit dem Kopfe, haben ſtarre aufbehaltene Augen, trampeln mit den Forderfüſſen und freſſen nicht, die Zunge aber iſt dicke und ganz ſchwarzbraun. Sie tödtet in wenig Stunden; man muß ſo fort unter der Zunge zur Ader laſſen, und dem Schweine nach einigen Stunden ſaure Milch vorſchütten. Dieſe ſaure Milch iſt zugleich das beſte Verdauungsmittel, wenn die Bräune unter die Heerde einreißen will. Fehlet es armen Leuten daran, ſo müſſen ſie den Schweinen öfters ſaure Tränke vom gewöhnlichen Sauerteige bereiten.

Der **Rank**, das **Rankkorn**; **Korn**, wird erkannt, wenn die Schweine mit den Zähnen knirſchen und doch nichts freſſen können, ſtille ſtehen oder ſtille liegen. Sperret man ihnen den Rüſſel auf, ſo findet man oben an dem Gaumen, wo ſonſt lauter Fleiſchfarbene Kerben ſind, eine ganz weiße, erhabene oder geſchwollene und verhärtete Haut, welche mit einem ſcharfen Schermeſſer abgeſchnitten, die Wunde aber mit Eſſig und Salz gewaſchen wird.

Wenn

Wenn dieſe Krankheit zu einem höhern Grad kömmt, ſo heißt ſie das **Brandblut**, und man ſollte im gemeinen Leben dieſen Namen nicht mit den erſtern verwechſeln. Die Schweine ſind an Naſe und Augen blaß, röcheln beym Athemhohlen, am Kiefer inwendig ſind drüſenartige Blattern. Der Brand ergreift den Rachen, Lunge, Gedärme, meiſtens aber die Milz, der Leib wird hart, verſtopfet, oft aufgetrieben und der Koth trocken. In 24 Stunden kann das Thier daran tod ſeyn. Man darf dieſen Zufall eben nicht anſteckend halten, da er, wie die Bräune, unter der Heerde aus einerley Urſachen entſtehen kann. Zur Cur muß ein ſtarkes Aderlaſſen zwiſchen beyden Ohren, auch wohl auf dem Schwanze vorgenommen, das Rangkorn weggeſchnitten, und dem Schweine ſo fort 2 Loth Salpeter, oder 3 Loth Schießpulver eingegeben, und damit alle zwey Stunden bis zur Geneſung fortgefahren werden. Fängt das Schwein wieder an zu freſſen, ſo giebt man, wie bey der Bräune, ſaure Milch oder andre ſaure Getränke, und die Vorbauungsmittel ſind die nämlichen.

Wenn Schweine an der Bräune und dem Brandblute verrecken, ſo müſſen ſie eingegraben werden. Die Hirtenhunde, wenn ſie wie gewöhnlich davon freſſen, bekommen einen giftigen Biß, wodurch ſie das Rindvieh tödten, wie ich ſolchen Vorfall in dem Wittenb. Wochenbl. vor vielen Jahren warnend angezeiget habe, da in einem benachbarten Dorfe viele Kühe von ſolchem Biſſe ſchnell aufliefen und ſchnell ſtarben.

Die **Gelbſucht** entſteht aus dem Ueberfließen der Galle. Man erkennt ſie an den Kennzeichen dieſer Krankheit beym Rindviehe nicht nur, ſondern heilet ſie auch eben ſo.

Wider

Wider die Schlafſucht, wenn das Schwein den ganzen Tag ſchläft, giebt man ein Nößel Saft von ausgequetſchtem Portulac unter das warme Futter, wenn das Schwein einen Tag hat faſten müſſen.

Aus der verſtopften Milz entſteht der Schwindel, welcher von ſelbſt in die Augen fällt. Wenn der unter das Futter gemengte Saft von Wermuth, und etwas hinzugethaner Saft von Poley, nicht hilft, ſo ſchreitet man zum Aderlaſſen.

Maſern erkennt man an der Röthe der Augen und der Haut nebſt dem Eckel am Futter. Man giebt dem Schweine nach einem 16 ſtündigem Faſten unter einem laulichtem Tranke 20 Körner Hirſchhornſalz und 2 Unzen Salmiak. Die **Pocken** ſind eine gemeinere und bey den Ferkeln befindliche Krankheit, wobey man ſie mit Kuhmilch tränket.

Geſchwüre und **Bäulen**, **Wunden** und **Maden** darinn werden, wie bey den Rindviehkrankheiten dieſer Art geſchieht, behandelt. Mit den Läuſen iſt es eben ſo, wie nicht weniger mit Augenſchäden.

Die **Finnen**, als eine zu heilende Krankheit, könnte ich übergehen, nachdem ich oben ihren Urſprung angezeiget habe. Man lieſet Mittel über Mittel dawider in Wirthſchaftsbüchern, ohne daß ein einziges zuverläßig ſey. Man vermeide die Urſachen der Krankheit, ſo bedarf es keiner Mittel dagegen. Immittelſt kann es doch den Käufern magerer oder fetter Schweine daran gelegen ſeyn, daß ſie es gleich wiſſen, ob die Schweine finnicht oder nicht ſind. Man ißt wohl dergleichen Fleiſch ohne Gefahr, allein es iſt doch ſehr eckelhaft, wenn die Finnen als Hirſekörner aus dem angeſchnittenem Fleiſche, Schinken oder Würſten, dem Auge ſichtbar werden, und wo ſie in Menge ſind, auf Schüſſeln und Tellern umher fallen. Die Finnen bey einem lebendigen Schweine aber aus der heiſern

Stimme

Stimme deſſelben, aus einer ausgeriſſenen blutigen Borſte, aus dem Tritte der Hinterfüſſe, wenn das Schwein ſolche mehr enge und ſchwer fortſchreitend hat, erkennen zu wollen, iſt nicht zuverläßig.

Eckhart ſchreibt, daß in Braunſchweig, Hamburg und der Oerter mehr kein Schwein verkaufet werde, ohne zuvor von einem dazu beſtellten ſo genannten Finnengucker beſehen zu ſeyn. Dieſer hat ein wollen rothes Tuchläppgen in der Hand, wirft das Schwein nieder, nimmt mit dem Läppgen die Zunge heraus, und ſieht nur unter und neben der Zunge, allwo man die Finnen wie große weiße Hirſekörner ſehr genau unter der Haut liegen ſehen kann. Immittelſt werden ſolche Schweine nicht weggeworfen, ſondern nur um einen etwas wohlfeilern Preis für arme Leute verkaufet. — Bey dieſer Unterſuchung der Finnen muß keiner dem Schweine auf den Schwanz treten, ſonſt werden die Finnen unſichtbar.

Drittes Kapitel.

Die Federviehzucht.

Die Federviehzucht beſchäfftiget ſich mit dem ſo genannten Hausgeflügel, oder zahmen Vögeln, als Gänſen, Enten, Hühnern und Tauben, um theils davon Eyer und Fleiſch, theils Federn zu den Betten zu haben. Gänſe und Enten ſind es eigentlich, welche beydes um ihres Fleiſches und ihrer Federn willen in Haushaltung gezogen und erhalten werden, wovon die Gänſefedern zu herrſchaftlichen Betten, die Entenfedern aber zu Geſindebetten gebraucht werden.

1) Die Gänſezucht.

Die Natur hat die Gänſe wegen ihrer Schwimmfüſſe zu Waſſervögeln beſtimmt, ſie laſſen ſich aber auch ohne Waſſer auf der Erde, jedoch mit dem Unterſchiede halten, daß die Gänſe, welche täglich, und auch die meiſte Zeit im Winter, auf dem Waſſer, ohne darinn eben Nahrung zu finden, ſchwimmen können, geſünder und größer werden als diejenigen, welche wenig oder gar nicht aufs Waſſer kommen können. Wenn letztere ſchon beſſer im Futter gehalten werden als jene, ſo behalten doch die ſo zu nennende Waſſergänſe vor den Erdgänſen den Vorzug. Zwey Waſſergänſe ſind an Fleiſch und Federn ſo gut, als drey Erdgänſe.

Man hält gemeiniglich auf 6 Gänſe, oder ein Paar darüber, einen Ganſert oder Gänſerich, und füttert ſie bis Weyhnachten wohl mit Haber, damit ſie ſich im Januar züchten (begatten) und im Februar, oder wohl eher, legen. Gegen die Legezeit wird etwas Haber abgebrochen, damit die Eyer nicht zu fett werden.

Die Zuchtgänſe können außer dem Haber, mit Trebern, Afterkorne, Spreu, mit etwas Schrot angemengt, u. ſ. f. den Winter durch gebracht werden, allein das Frühe- und viele Eyerlegen hat ſeinen einzigen Grund in dem beſſern Futter. Je früher man junge Gänſe im Jahre haben kann, deſto weniger ſterben ſie im Sommer, und man erhält auch deſto früher das Neue vom Jahre, nämlich gebratene Gänſe bereits in der Aerndte. Um aber letztere zu haben, müſſen die jungen Gänſe ſchon zu Anfange des Aprils da, oder ausgebrütet ſeyn, und denn kann man auch die im Herbſte erſt zu ſchlachtenden Gänſe zweymal zuvor ſchon gerupfet haben.

Eine einjährige Gans leget bey gleich gutem Futter gemeiniglich ſpäter und weniger Eyer, und brütet auch unſicherer als die zwey- und mehr jährigen. Dieſe legen auch immer nicht zu gleicher Zeit und gleich viel Eyer, da einige 11, andre 15 — 18 Eyer, und manche wohl noch darüber legen. Man muß jedes Ey mit Dinte oder Röthelſtein zeichnen und nummeriren, um theils die beſten Legegänſe zu kennen, theils auch nicht die Eyer zu alt werden zu laſſen, da dieſe leicht nicht auskommen könnten. Dieſes deſto mehr zu verhüten, müſſen die Eyer nicht in einer warmen Stube, ſondern an einem kühlen Orte, aufbewahret werden.

Man leget einer Gans 11, 13, höchſtens 15 Eyer unter, und man muß ihr das Neſt ſo anlegen, daß es kein ſo tiefes Loch vorſtelle, worinn ein Ey über das andre zu liegen kömmt. Ein Ey muß neben dem andern liegen. Die ungerade Zahl der Eyer aber hat ihren Grund in dem länglicht runden Körper des Federviehes, da der Zahl nach ungerade Eyer beſſer, als die geraden, zur länglicht runden Figur, folglich zu beſſerer Bedeckung von dem brütenden Körper paſſen, wozu auch die länglich runde Figur der Eyer ſchon an ſich beyträgt.

Einige ſetzen den Brütgänſen in ihrem Stalle Haber und Waſſer hin, damit ſie nach Gefallen ſelbſt kommen und ſich ſättigen können. Man muß aber zum öftern des Tages nachſehen, daß nicht zwo Gänſe auf ein einziges Neſt gehen, und das andere erkälten. Wenn man ſeine Gänſe in dieſem Stücke noch nicht kennt, ſo muß man ſie abnehmen, und in ſeiner Gegenwart ſie freſſen, ſaufen, und ihr Neſt wieder beſteigen laſſen.

Hat die Gans in der Nähe ihres Stalles offenes Waſſer im Freyen, ſo wird ſie auf einige Minuten

dahin gelaſſen, um ſich auszubaden, welches ihr wäh- renden Brütens ſehr wohl bekömmt. Dieſes darf etwa nur um den vierten oder fünften Tag geſchehen, und man verdecket während ihrer Abweſenheit die Eyer mit warmen Tüchern. Sie entledigen ſich zum Vortheil ihrer künftigen Jungen ihrer ſogenannten Gänſeläuſe durch das Baden.

Am 28ſten Tage des Brütens kann man die Eyer in laulichtes Waſſer legen, weil nun die Brützeit um ſeyn muß. Die Eyer, welche ſich auf der Oberfläche des ſtillſtehenden Waſſers nicht bewegen, ſind faul oder erkältet, und man kann ſie ſo fort wegnehmen, damit ſie den nun auskommenden Jungen nicht im Wege ſeyn.

Die ausgekrochenen Gänſelein müſſen erſt etwas bebrütet und vollkommen abgetrocknet ſeyn, ehe man ſie von den noch in den Eyern zurückſitzenden wegnimmt, und in der Stube, an einem warmen Orte, in einen mit Federn gefüllten Topf, einſetzet; bis die andern, oder die meiſten ausgekommen ſind. Man darf ihnen in den erſten 24 Stunden eben noch nicht Futter vorſetzen. Wenn es nun aber geſchehen muß, ſo beſteht es in zerkrümelten Brodte, oder wenigſtens in den erſten 3 Tagen hart gekochten klein gehackten Eyern, worunter man junge Brenneſſeln mit hacken kann, wenn ſchon welche zu finden ſind; auch in der Folge Heidegrütze oder Hirſe. Kleine Körner dieſer letztern Art füttert man an die 3 Wochen Morgends und Abends, wenn die jungen Gänſe ſchon auf die Weide gehen, worauf gröbere Körner, als Haber, oder Malz erfolgen.

So bald nur eine alte Gans mit ihren Jungen ins Freye gebracht wird, und dieſes geſchieht ſchon in warmen Mittagsſtunden, wenn ſie einige Tage alt ſind, um zu graſen, ſo muß der Ganſert dabey ſeyn.

Wenn dieſer ſo gut wie die Gänſe gehalten worden, ſo wird er der beſte Beſchützer der jungen Gänſe, wider Elſtern, Krähen, und noch gefährlichere Raubthiere ſeyn. Ich habe einſt einem ſolchen Ganſert mit einem Fuchſe kämpfen geſehen. Jener hatte dieſen mit dem Schnabel unter dem Maule feſt gefaßt, ſchlug ihn mit den Flügeln auf den Leib, währender Zeit, die Gänſe mit ihren Jungen aufs Waſſer flüchteten. Der Fuchs ward endlich ganz müde, der Ganſert auch, nachdem ihm erſterer mit ſeinen Klauen die Augen ausgekratzt hatte, um ſeiner los zu werden. Wenn ſchlaggichtes kaltes Wetter einfällt, eile man ja bald nach den jungen Gänſen aufs Feld, ſo lange ſie nämlich noch zart und weich ſind. Es werden in ſolchem Wetter immer welche ſtarr und klamm, und ſo bald ſie von dem Haufen nur etwas zurück bleiben und nicht mehr recht folgen können, werden ſie ein Raub der Krähen und Raben.

Wenn man die jungen Gänſe, zumal die Erdgänſe, allein vom Graſe auf der Weide ohne Körner will leben laſſen, ſo verfallen ſie zum alleröfterſten in Krankheiten und Seuchen, daß wenige oder gar keine groß werden. Man muß ihnen daher Morgends und Abends mit vorgeſtreueten Körnern ſo lange und nach Erfordern wohl länger nachhelfen, bis ſie ausgefiedert haben. Wenn ſie anfangen mit den Flügeln das Kreuz zu ſchließen, ſind ſie ſolcher Nachhülfe am bedürftigſten. Und wenn der **Durchfall** da iſt, muß man ihn mit Kaff, welches mit Schrot verſetzet und mit Waſſer angemacht iſt, ſtopfen. Hirſekaff iſt vor andern hiezu das beſte, und man kann allenfalls abgeraſpelte Eichenrinde darunter miſchen. Wenn die jungen Gänſe aus Pfützen und Gräben **Blutigel** mit einſaufen können, ſo muß man ihnen wöchentlich zweymal Tobacksaſche aufs Futter ſtreuen. Wenn aber

die

die Gänſe ausgefiedert haben, und die Kornſtoppeln erreichen, ſo werden ſie zu Hauſe mit grünen Kohlblättern am beſten gefüttert, und diejenigen jungen ausgefiederten Gänſe, welche man als die Erſtlinge in der Aerndte verſpeiſen will, müſſen vorher nicht gepflückt oder gerupft worden ſeyn, wovon ſie theils geſchwächt, theils auf der Haut zu ſtoppelicht werden.

Das **Mäſten** der Gänſe geſchieht ſeit den älteſten Zeiten faſt durchgängig mit Haber. Sie werden noch fetter und ſchmecken auch beſſer von Gerſtenmalz. Am beſten, und faſt Poularderienmäßig, von Hirſe; wobey man auch im Grunde nichts verlieret, wenn man die Getraidearten nach dem Gewichte, wie zuvor im zweyten Kapitel berühret worden, ausgleicht. Man erfähret ihr Fettwerden, wenn der Schnabel weiß wird, und ſie unter den Flügeln Polſter von Fett anlegen. Auch kann man zu Zeiten grobes Mehl oder Schrot zu einem Teige mit Waſſer anmachen, worunter etwas Spießglas vermiſchet wird, um hiemit deſto größere Lebern, welche von ſo vielen als Leckerbiſſen geliebet werden, zu bekommen.

Das Waſſer giebt man den Gänſen, welche in Ställen in Geſellſchaft mit andern ſich am beſten mäſten, in einem langen ſchmalen Troge, worüber der Länge nach eine Latte oder Stange genagelt iſt, damit ſich die Gänſe nicht darinn baden und abängſtigen. Ins Waſſer muß grober Sand oder Gries geſchüttet werden, wovon die Gänſe beſſer verdauen, und fetter werden. Und wenn es auf die Federn abgeſehen iſt, ſo müſſen die Gänſe in ſolchem Stalle täglich geſtreuet werden.

Bey den Juden iſt dieſe Art Gänſe zu mäſten gebräuchlich. Sie hängen ſie in Tüchern auf, daß nur Kopf und Hals, und der Hintere zum Auswurf frey

ſeyn, verſtopfen ihnen die Ohren mit Erbſen oder Wachs, ſtechen ihnen wohl gar die Augen aus, welches aber, wenn ſie im Finſtern hängen, eben nicht nöthig iſt, und geben ihnen täglich dreymal Nudeln von geſchrotenem Malze und Gerſte mit Waſſer eingerühret, und ſetzen Waſſer und Sand in einem Gefäße ſo hin, daß ſie es erreichen können. Iſt den Gänſen aber die Gelegenheit benommen, daß ſie weder ſehen noch hören, auch ihnen alle Gelegenheit benommen zu ſchreyen und ſich zu bewegen, ſo kann man ſie in ſolchem Zuſtande in 14 Tagen ſo fett haben, daß die Leber ein paar Pfund ſchwer wird. Will man ſie nicht nudeln und weniger Mühe haben, ſo darf man ihnen nur geſchrotenes Malz dreymal täglich zum Selbſtfreſſen vorſetzen. Warum aber beſonders die armen Juden ſo ſehr ſich aufs Gänſemäſten legen, davon iſt dieſes die Urſache: daß ſie nicht überall Butter nach ihren Gebräuchen haben können, und ſich mit dem vielen, von einer durch ihren Schlächter geſchlachteten allerfetteſten Gans erlangtem Schmalze, auf deſto längere Zeit, ſtatt der Butter, durchhelfen können.

Wie viel Korn auf eine zu mäſtende Gans zu rechnen ſey, ſolches kömmt, wie bey den Schweinen, auf den mehr oder mindern Grad der Fettigkeit die man verlangt, ſowohl, als auf die mehrere oder mindere Magerkeit der Gans vor dem Mäſten an. Eckhart nimmt an geſtampfte Rüben, darunter er ohne Zweifel Mohrrüben verſteht, worunter die Hälfte Gerſtenſchrot gemenget und in drey Wochen verfuttert wird, wovon die Gans denn recht fett werden ſoll. Wenn aber keine Rüben zur Maſt, ſondern pures Korn gefuttert wird, ſo muß vor letztere wohl an die 45 Pfund Schrot, oder Malz, alſo $\frac{3}{4}$ Scheffel gerechnet werden, wenn die Gans im Stalle recht fett in 3 Wochen

ſeyn

ſeyn ſoll. Hiebey gedenke ich noch, daß man bey dem Gänſemäſten mit Mohrrüben, in der letzten Woche aufhören, und pures Korn, Haber, oder Malz, nehmen müſſe, ſonſt ſind die Mohrrüben gar merklich in den Gänſebraten zu ſchmecken.

Da man aber endlich auch Gänſe um der Federn willen hält, ſo werden ſie ihnen zu gewiſſen Zeiten ausgerupfet. Wenn es mit Vortheile geſchehen ſoll, ſo pflückt man nur dreymal die alten Gänſe im Jahre. Im Frühlinge etwa in der Mitte des Aprils, oder Anfange des Maymonaths; in der Mitte des Julius, oder um Jacobi, und zuletzt gegen Michael. Man muß mit dem erſten und letzten Berupfen der Gänſe ſich ſo einrichten, daß die entfiederte Gans nicht in die kalte Witterung verſetzet, und davon geſchwächet werde, als welches theils dem Nachwuchſe der Federn, theils dem Eyerlegen für das nächſte Frühjahr ſchadet. Die jungen Gänſe, wenn ſie unter die frühzeitigen gehören, werden vor dem Herbſtmäſten zweymal gerupfet. Das erſtemal als völlig ausgefiederte, im Julius, und das letztemal einige Wochen vor Michael. Die Hälſe werden keiner lebenden Gans gerupfet, die ſchmalen Federn unter den Flügeln auch nicht, damit die Gänſe nicht die Flügel ſchleppen müſſen, als wovon ſie ungemein, ſie ſeyn junge oder alte, ermatten. Wie übrigens die verſchiedenen Federn ſortiret, und zur Füllung der Betten angewendet werden, ſolches wird im letzten Bande der H. M. gelehret werden.

Schlieslich muß ich noch die Hausmütter in Städten belehren, wie ſie ſich für Betrug beym Einkauf magerer Gänſe, oder gemäſteter, hüten müſſen, daß ſie ſich nicht alte für junge in die Hände ſtecken laſſen, indem letztere den ſchlechteſten Geſchmack haben, und gar nicht mürbe werden. Man muß auf

die Stimme und auf den Bauch ſehen. Die alten Gänſe gacken viel gröber als die jungen, und haben ſogenannte ſpitz herausſtehende Legebäuche, da hingegen die jungen, die niemals geleget haben, einen ganz runden Bauch haben.

Da auch die jungen Ganſerte, beſonders um und nach Martini ein zäheres Fleiſch als die Gänſe bekommen, ſo unterſcheidet man die erſtere an den längern Beinen und Hälſen und dickern Köpfen, auch längerem Leibe. Wenn man den Ganſert ergreift und hält, ſo ſchreyet er gemeiniglich, dagegen die Gans ſtille ſchweigt.

2) Die Entenzucht.

Enten werden nur da am vortheilhafteſten gehalten, wo ſie den größten Theil des Jahres hindurch ſich auf dem Waſſer ſelbſt ernähren können. Ein Erpel iſt genug für 10 Enten, und ſie fangen an im frühen März zu legen, und wenn ſie Waſſernahrung haben, kann die Ente wohl an 30 Stück Eyer legen, welche man zeichnen muß; indem die alten Eyer nicht auskommen. Je friſcher die Eyer ſind, deſto beſſer ſind ſie zum Brüten.

Einer Brutente werden 13, höchſtens 15 Eyer, untergeleget, und es werden auch gern gemeine Hühner auch Truthühner damit geſetzet, welche beſſer ausbringen. Es werden aber 28 Tage zum Brüten erfodert.

Die jungen Enten gedeihen am beſten, wenn ſie bald nach dem Auskriechen aufs Waſſer kommen, auf deſſen Oberfläche ſie die Inſekten erhaſchen. Iſt es aber keine warme Witterung, ſo erſtarren und ſterben ſie. Uebrigens werden ſie im Hauſe, wie die jungen Gänſe, gefüttert.

Das

Das Mäſten der Enten kann mit allerley Korne geſchehen. Man pfleget aber die jungen Enten, ſo bald ſie ausgefiedert haben, zu ſchlachten. Keine Art von Federvieh wächſt hiezu ſo geſchwinde heran. Man hilft aber in dieſer Abſicht den jungen Enten ſehr fort, wenn man ihnen Morgends und Abends, oder ſo oft ſie vom Waſſer nach Hauſe komen, klein geſchnittenen Sallat, oder Kohl mit Schrot, oder groben Mehl, vermiſcht zu freſſen giebt.

Die alten Zuchtenten nehmen in den Wintermonathen mit allerley Gefräße fürlieb; man vergeſſe aber nicht, ihnen, wenn kein offen Waſſer zu finden iſt, täglich ein paarmal Waſſer vorzuſetzen. Sie bekommen ſonſt leicht verhärtete Kröpfe und ſterben daran.

3) Die Hühnerzucht.

Die gemeinen Hofhühner werden um ihrer in Stadt- und Landhaushaltungen unentbehrlichen Eyer ſowohl, als um ihres Fleiſches willen, unterhalten. Es ſind aber die Indianiſchen oder Truthühner auch um ihres Fleiſches willen unter uns einheimiſch und gemein worden, weshalb von beyden Arten das Nöthigſte beygebracht werden ſoll.

A. Gemeine Hofhühner.

Auf eine Anzahl von 10–15 Hühner wird ein Hahn gerechnet, welcher nicht über 2 Jahr alt werden muß, weil ihm denn gemeiniglich die Sporen zu lang wachſen, wovon das Huhn auf dem Rücken beym Treten leicht verwundet wird. Ein Huhn kann bey ordentlicher Pflege an die 70 Eyer und etwas darüber legen. Nach dem vierten Jahre leget es weniger Eyer, weßhalb es ſodann geſchlachtet oder verkauft werden muß.

Eine Henne brütet 21 Tage, und man kann ihr 15 Eyer unterlegen, wenn ſie groß genug iſt, ſolche

zu bedecken. Man erwählet aber lieber die Eyer von Hühnern die über ein Jahr alt ſind. Sie kommen beſſer nicht nur aus, ſondern bringen auch ſtärkere und dauerhaftere Zuzucht. Alte Hühner aber brüten beſſer als einjährige.

Die jungen Hühner, welche in den erſten 24 Stunden nach dem Auskriechen nicht freſſen dürfen, werden in den erſten Wochen mit Buchwaizengrütze, oder geſtampfter Hirſe gefüttert. Auch Brodkrümeln und etwas friſcher weißer Käſe ſind auch gut. Wenn man die Grütze oder Hirſe ſteif gekocht den Hühngens kalt giebt, ſo nehmen ſie beſſer zu als von den rohen Früchten. Ein ſteifer Brey von gekochten und gebrochenen Erbſen thut das Nämliche. Giebt man in der Folge gekochten kalten Saurenkohl oder Sauerkraut mit unter, ſo haben ſie daran ein Verwahrungsmittel wider den Pips, der zu Zeiten die Küchlein ſehr krank und ſterbend machet.

Das gemeine Futter der alten Hühner iſt Gerſte. Wenn aber der Roggen, nicht eben dem Scheffel, ſondern dem Gewichte nach, eben ſo und noch wohl wohlfeiler iſt, ſo muß er gekochet, oder aufgequellt, ihnen gegeben werden, damit ſie nicht den Pips davon bekommen. Hierwider iſt auch gut, wenn die Hühner nicht Gelegenheit haben irgendwo zu graſen, Sallat und grünen Kohl zuweilen, wenigſtens als Abgang aus der Küche, ihnen vorzuwerfen. Vom Graſe und grünen Kräutern ſchmecken die Eyer überdem nicht nur beſſer, wie an ſich ſelbſt alſo auch bey Brühen oder Suppen, ſondern ſie färben ſolche auch mehr ins Gelbe, welches beſſer ausſieht.

Im Winter gehen die Hühner ungern zur Froſtzeit auf den Höfen zu ihren gewöhnlichen Tränken. Sie durſten darüber zu lange, weßhalb ſie zu Ausgange des Winters gern in den Pips, Durchfall, auch

Verma-

Vermagerung gerathen. Dieſes alles zu verhüten, gebe man ihnen bey Fröſten laulichtes Waſſer im Stalle. Kann man ihnen dabey auf dem Ofen erwärmtes, aber nicht heißes, Korn geben, ſo befinden ſie ſich deſto beſſer davon. Auch thut man wohl, wenn man ihnen zu Ende des Winters gekochten kalten Sauerkraut vorwirft, um obgedachten Zufällen deſto ſicherer vorzubauen. Wenn man aber den Hühnern Ebereſchenbeeren im Winter zu Zeiten freſſen läßt, ſo hat man daran das vortrefflichſte Verwahrungsmittel wider obgedachte Krankheiten, beſonders dicke Köpfe, Beulen auf dem Leibe und den Durchfall. Man gebe ſie ihnen beſonders in der Zeit, wenn ſie ſich mauſtern oder rauhen. Städtiſchen Hausmüttern werden dieſe Beeren am meiſten empfohlen, weil ihre Hühner zu enge und immer mit trocknem Futter erhalten werden. Man gewöhnet aber Hühner zu den Ebereſchenbeeren, wenn man ihnen im Herbſte ſelbige Büſchelweiſe an einem Faden aufhänget, daß ſie ſolche davon herabfreſſen. Für den Winter werden ſie aufgetrocknet, und zum Gebrauch in laulichtem Waſſer aufgequellet, und darauf gegeben.

Noch iſt ſtädtiſchen Hausmüttern anzurathen, daß ſie ihren Hühnern einen kleinen Verſchlag von Brettern, der mit trockenem Sande von Zeit zu Zeit gefüllet wird, halten. Die Hühner müſſen ſich in ſolchem Sande baden. Ihre Natur treibt ſie dazu an, um ihre Federn und Haut geſund zu erhalten, auch ſich der Läuſe und Flöhen dadurch zu entledigen. Am beſten iſt hierzu der ausgefegte Stubenſand; und man muß ſorgen, daß ihn die Näſſe nicht unbrauchbar mache. Zu gleichem Zweck iſt gut, daß die Hühnerhäuſer aufs öfterſte gereiniget, und mit Sande beſtreuet werden.

Hat man Urſache die Hühner mäßig zu füttern, daß ſie nicht zu fett und am Eyerlegen verhindert werden: ſo muß man ihnen doch mehr gütlich thun, wenn ſie zwiſchen Martini und Weyhnachten ihre Federn verliehren oder ſich mauſtern. Hält man ſie denn zu knapp, ſo ſchwächt man ſie ſo ſehr, daß ſie die Hälfte der Eyer weniger legen. Eben ſo ſchädlich iſt ihnen die Kälte zu ſolcher Zeit. Dieſerhalb muß man ſie ſodann einnehmen, warm halten, und nicht eher wieder frey herumgehen laſſen, bis die neuen Federn den Leib wider die Kälte ſattſam beſchützen.

Der **Pip** oder **Pips** iſt eine Verſtopfung der Naſenlöcher und der Drüſen in der Schleimhaut auf der Zunge. Man löſet mit einem Federmeſſer die Schale, und zieht ſie von der Zunge mit den Fingern ab. Es wird hierauf das Ende der Zunge ein paarmal mit Weineſſig, worinn Salz zergangen, benäſſet, auch eine ſubtile Feder durch die Naſe gezogen, das Huhn aber ſo eingeſperret, daß es binnen einer Stunde nicht ſaufen könne.

Die **Verſtopfung** der Hühner heilet man kurz und gut mit zu Pulver geriebenen Sennesblättern. Das Pulver wird mit Mehlteig zu Pillen in der Größe einer kleinen Erbſe gemachet, dieſe benäſſet, und davon täglich ein paar Stücke gegeben.

Bey der **Erhaltung der Eyer** kömmt es darauf an, ihre Ausdünſtung zu verhindern. Man ſtellet ſie in reine Aſche oder Hirſe, ſo daß kein Ey das andre berühre, und bedecket ſie mit vorgedachten Sachen. Roggen, Gerſte, Heckerling, Spreu u. ſ. f. iſt nicht anzurathen. Die Eyer nehmen leichtlich davon einen verdorbenen multerichten Geſchmack an. Man muß die im September gelegten Eyer am liebſten zum Aufbewahren erwählen. Reaumur hat angerathen, die Eyer mit geſchrotenem Schöpſentalg zu überziehen,

und mit warmen Waſſer dereinſt wieder weggenommen. Dieſer Weg wird aber wohl den meiſten zu weitläuftig bedüncken, wie er es auch in der That iſt.

B. Die Truthühner, Kalekuten.

Wenn ein Truthahn mehr als 12 Hühner beſtreiten ſoll, ſo wird er leicht in den Füſſen contract, daß er nicht mehr gehen noch ſtehen kann; und er muß nur einjährig ſeyn, indem die ältern Hähne zu ſteif und matt ſind, und die Hühner nicht hurtig genung treten.

Ein Huhn kann 20–30 Eyer legen, wenn man ſolche immer wegnimmt. Läßt man ihm die Eyer aber in ſeinem Neſte liegen, ſo kann es wohl bey dem 15–18ten Eye ſchon anfangen zu brüten.

Man muß die Hühner ſo anſetzen, daß die Jungen erſt im Maymonathe auskommen. Die letztern ſind äußerſt weichlich und gedeihen gar nicht bey dem Mangel der Wärme. Die Brützeit aber währet an die 28 Tage, manchmal aber einen Tag weniger, zur andern Zeit wohl 30 Tage. Man nimmt nicht über 15 Eyer, und wählet gern die langen, vorne ſehr ſpitzigen, mit einem krauſen Wirbel verſehenen Eyer, wenn man lieber Hähne als Hühner verlanget. Eine einjährige Henne brütet nicht ſo gut, als eine ältere. Dieſe iſt 4 Jahr lang zur Zucht dienlich.

Wenn die meiſten Eyer angepicket ſind, müſſen die Hühner nicht mehr zum Freſſen, wie ſonſt täglich geſchieht, abgehoben werden, ſondern man läßt ſie 48 Stunden nach einander fort ſtille und unverrückt im Finſtern ſitzen; ſonſt werden die halb geöffneten Eyer zertreten.

Wenn die Jungen 24 Stunden alt ſind, bekommen ſie hart gekochte, abgeſchälte und klein gehackte Eyer 3 Tage lang zu freſſen, und friſches Waſſer zum Sau-

Saufen. Einige geben ihnen, ſo bald ſie aus dem Ey ſind, jedem 1 Pfefferkorn zu verſchlingen, und tauchen beyde Füſſe bis an den Leib in Brandtwein, und vermeinen ſie zur Ertragung der Kälte hiemit aufgelegter zu machen. Man vermiſcht nach 3 Tagen einen Erbſenbrey mit gehackten Wermuth oder Brenneſſeln, auch Schnittlauch. Nach 14 Tagen, da zuvor das Futter halb grün und halb Erbſenbrey geweſen war, wird es zum dritten Theile Erbſenbrey, zwey Theile aber Grünes, worunter nun auch Sallat kommen kann. Dieſes bleibt nun das beſtändige Futter. Statt der Erbſen kann man auch einen Brey von Buchwaizengrütze oder Hirſe nehmen. Wenn warmes Wetter draußen iſt, ſo werden die Hühngen mit ihren Müttern auf Graſeplätzen gehütet, da übrigens die weichlichen Thiere in den erſten 6 Wochen in einem nicht zu heißen Orte, der aber gelinde Wärme, auf dem mit Sande beſtreueten und damit oft erneuerten Boden hat. Der Sand muß aber darum oft gewechſelt werden, und nicht kalt ſeyn, damit das Ungezieſer wegkomme. Diejenigen betreiben die Truthühnerzucht mit Nutzen, welche Alte und Junge auf dem Felde hüten laſſen, wo ſie ſich vom Graſe, von Würmern und Inſecten, und auf den Stoppeln von ausgefallenen Körnern nähren. Im Winter muß man die Truthühner mit allerley geſtampften Kräutern und Rüben, abgefallenem Obſte u. ſ. f. worunter Treber, Kaff oder Kleye gemengt wird, ernähren. Fehlet es an grünen Sachen, ſo wird Kaff gebrühet, und mit Schrot, Afterkorn, oder grobem Mehl, oder einem Erbſenbreye, welcher den wenigſten Theil der Maße ausmachet, gefüttert. Sie ſind die allergefräſſigſten Thiere, und der Aufwand wäre zu groß, wenn ihnen der Kropf mit purem Korne zur Sättigung ſollte gefüllet werden. Was zuvor von dem Mauſtern der

gemeinen Hofhühner iſt geſaget worden, ſolches muß noch mehr bey den Truthühnern in Acht genommen werden. Ihre Krankheiten aber ſind wie jener, und werden eben ſo geheilet.

4) Die Taubenzucht.

Die Tauben ſind entweder Feldtauben, ſolche, die ſo lange ſie Nahrung im Felde finden, ſich ſelbige daſelbſt ſuchen müſſen; oder Haustauben, die man auch wohl gemein hin Mohntauben nennet. Dieſe letztern werden beſtändig zu Hauſe aus der Hand gefüttert, ſo wie jene nur denn zu Hauſe Futter bekommen, wenn der Winter es ihnen drauſſen im Felde verſaget.

Ehedem, und zum Theil noch, redete man den Feldtauben gar ſehr das Wort. Der Herr von Rohr ſaget, die Unkoſten ſo auf die Flugtauben gehen, erſtrecken ſich auf 5 Monathe, worin man weder ſäet, noch ärndtet. Die übrige Zeit aber werden ſie durch die Freygebigkeit der Natur geſpeiſet. — Iſt das aber wohl Freygebigkeit der Natur, wenn die Tauben der Herrſchaft auf den Acker eines armen Unterthanen zu hunderten auch wohl gar tauſenden fallen, und entweder die Saat vermindern, oder ihm einige Scheffel in der Aerndte von dem Schwad wegtragen? Die Herren von Eckhart, von Schönfeldt und mehrere ſind gar keine Patronen von Feldtauben, und ſagen, daß ſie keinen Profit ſondern Schaden ihren Eigenthümern bringen, und ihr Winterfutter nicht bezahlt machen.

Man muß von Feldtauben nur eine gar geringe Zahl halten, ſie gut füttern, und hiemit verhindern, daß ſie weniger Schaden auf dem Felde und zu Hauſe verurſachen.

Die

Die Haustauben ſind vorzuziehen, weil ihre Jungen auf der Tafel eine zweymal beſſere Figur machen, und Poularderiemäßig erſcheinen können. Eine kleine junge Feldtaube iſt zu gemeine Speiſe. Wer nicht Herr über ſich ſelbſt zu ſeyn ſich getrauet, dem iſt das Halten der Haustauben zu widerrathen. Ihre Abänderungen, Vermiſchungen und Vervielfältigungen ſind in unbeſchreiblicher Menge; und ihre eben ſo verſchiedentliche Schönheiten in Anſehung der prächtigen Farben und Zeichnungen können leicht machen, daß man mehr hält, als es dem wahren Nutzen gemäß iſt. Es iſt nicht für jedermann, das Vergnügen dem Nutzen aufzuopfern.

Den Täuber muß man am Trommeln, am kurzen Halſe und an den längern Füſſen erkennen. Die Eyer werden 5 Tage etwa nach dem Begatten zeitig, und werden wechſelsweiſe von dem Täuber und der Täubinn in 20 Tagen ausgebrütet.

Man muß die Taubenneſter nicht zu dichte im Schlage beyſammen oder überhaupt zu viel Tauben auf einem Schlage haben; weil ſie denn unter einander in Streit gerathen, und ſich die Brut gar ſehr verderben.

Die Erfahrung hat gelehret, daß ein Neſtpaar, oder Tauben, welche von einer Mutter in einem Neſte zugleich erwachſen, nicht fruchtbar genug ſind. Man muß ſie daher nachdem ſie vom 6–8ten Monath ihres Alters an dazu tüchtig geworden, mit andern paaren, welches geſchieht, wenn man einen Täuber und eine Täubinn ſo lange beyſammen wo eingeſperrt hält, bis ſie ſich treten, worauf ſie ſich einander treu bleiben. Auch muß man vielmals mehr als einmal alte Tauben umpaaren, wenn an ihnen eine Unfruchtbarkeit bemerket wird. Man findet ſodann den fehlerhaften Theil, welcher ausgemärzet wird. Mit dem

7ten

7ten Jahre nimmt ihre Fruchtbarkeit ab, weßhalb man ſie um ſolche Zeit ausmärzen muß.

Wenn Eckhart ſchreibt, daß er es 4 Jahr lang aufs genaueſte erprobet, wie viel eine Taube jährlich freſſe, wenn ſie täglich eine Hand voll Gerſte bekömmt. Dieſes machet einen Scheffel Gerſte jährlich zu 60 Pf. Alſo bekömmt jedes Paar Tauben jährlich 2 Scheffel Gerſte, welche davon 6 Paar Jungen wenigſtens aufbringen. Ich muß hinzuthun, daß gute Mohntauben faſt alle Monathe hecken, und daher wenigſtens 1½ Scheffel Gerſte verlangen, wenn ſie jährlich an die 10 bis 11 Paar Jungen recht gut aufbringen ſollen. Rechnet man nun 90 Pf. Getraide jährlich auf ein Paar gute und ihr Futter einbringende Mohntauben, ſo muß es das Verhältniß der jährigen Kornpreiſe anweiſen: ob Erbſen, Heidekorn, Hirſe oder Gerſte, einige Erſparung anbringen laſſen. Ohne Gewicht wird alles unſer Vieh, oder wir ſelbſt, betrogen. Hirſe, Waizen, Erbſen und Heidekorn freſſen ſie lieber als Gerſte, worunter die Hirſe dem Taubenfleiſche den allerbeſten Geſchmack zuwegebringt.

Grind und **Pocken** ſind meiſtens nur bey den Feldtauben zu finden. Erſtern erkennt man, wenn die Tauben um den Schnabel und die Augen ganz nackend grindig und ſchäbig werden. Die Pocken ſind nur bey jungen Tauben, und werden an den Blattergeſchwüren auf der Haut erkannt. Der Grind kömmt von ſcharfen Sämereyen, z. E. der Wolfsmilch, wenn die Tauben dergleichen auf dem Felde freſſen, und oben drein unreines Waſſer ſaufen. Die Pocken entſtehen von den kleinen runden ölichten Sämereyen, des Rüpſens, des Hederichs u. ſ. f. Man muß die Haustauben mit ſolchen Sämereyen verſchonen. Die **Schwermuth** entſteht aus dem zu langen ununterbrochenen Füttern mit Erbſen, man muß daher mit leichteren Körnern

abwechſeln. Die Vermagerung hat ihren Urſprung aus dem Waſſermangel, wenn die Tauben zu lange durſten müſſen. Auch kömmt ſie aus dem Eckel vor unſauberem Waſſer, welches ihnen der Durſt hineingezwungen hat, da ſie ſonſt zu klarem friſchem Waſſer gewöhnt geweſen. Man muß ihre Waſſertröge mit dünnen Latten vernageln, damit ſie zwar ſaufen, aber den Leib darin nicht baden können.

Dieweil das Baden im Waſſer der Geſundheit der Tauben überhaupt ſo zuträglich, beſonders aber zur Abwendung des Ungeziefers von der Haut, nothwendig iſt, ſo muß ihnen dazu Gelegenheit verſchaft werden. Und wenn man Lehm mit Salzwaſſer, auch etwas Kümmel darunter in einem kleinen Berge drauſſen in freyer Luft ihnen bereitet, ſo werden ſie daran fleißig picken. Sie lieben das Salz. Allenfalls kann man ihnen alle Woche einmal Körner, die in mäßigen Salzwaſſer eingeweicht geweſen, vorwerfen.

Die Reinlichkeit des Schlages iſt bey den die Reinlichkeit ſo ſehr liebenden Tauben eine Hauptſache. Die Neſter müſſen ſowohl öfters gereiniget, als auch der Auswurf ſelbſt von dem ganzen Schlage öfters weggeſchafft, Sand geſtreuet, und dieſes öfters erneuret werden. Die Eyer werden nicht erkältet, wenn ſchon die Taube eine halbe Viertelſtunde, bey nicht allzukalter Witterung, darauf nicht ſitzen ſollte. Die Haustauben ſind aber gemeiniglich zu zahm, als daß ſie das Neſt verlaſſen ſollten, wenn auf dem Schlage etwas zur Reinigung unternommen wird. Nur muß nicht ſtark in der Nähe der bebrüteten Eyer geklopfet werden, als wovon ſie verderben, oder wie man ſagt, vertäubet werden.

Und da die den Preis verdienenden Mohntauben ſchon wieder legen, wenn ihre Jungen etwa 10 bis 12 Tage alt ſind, ſo ſey es ja die Hauptſorge, daß ſie

mehr

mehr als ein Neſt in ihrer Nachbarſchaft haben. Sonſt verdringen ſich die Alten einander aus den Neſtern, und man verliert, wie oben ſchon geſaget worden, mit der Brut den Nutzen.

Viertes Kapitel.

Poularderiegeflügel.

Wie etwa das Hamburger Rindfleiſch von anderm gemeinen Rindfleiſche in der Güte und im Geſchmacke unterſchieden iſt, ſo und noch weit mehr iſt das Poularderiegefieder von demjenigen Geflügel unterſchieden, welches nach gemeiner Art fett gemachet worden. Das Fett des letztern iſt gelb, triefet beym Braten zu ſehr aus, und das Fleiſch iſt braun und zu wenig mürbe. Das Poularderiegeflügel aber kommt gebraten inwendig ganz weiß an Fett und Fleiſch zur Tafel, zergeht auf der Zunge, wird ganz Nahrung für den menſchlichen Körper, und kömmt mit ſeinem niedlichſten Geſchmacke dem beſten Federwildprät als Faſanen, Rebhühnern u. ſ. f. gleich. Und was hiebey die Hauptſache iſt: Poularderiegefieder koſtet nicht mehr zu mäſten, als das nach gemeiner Art gemäſtete Geflügel, und öfters noch weit weniger; da hiebey vielmals recht vieles Korn verſchwendet wird, um den rechten Grad der Fettigkeit zu erzwingen. Hiernächſt kann man bey dem Poularderiegeflügel ſeine Zeit lange vorher rechnen und abmeſſen, wenn das Geflügel ſeine höchſte Fettigkeit haben muß. Z. E. Eine Tiſchgeſellſchaft auf dem Lande, oder in der Stadt wollte an dem und dem Tage für eine feyerliche Mahl-

zeit Kapaunen, Poularden, Enten, junge Hühner, Truthähne und Trutpoularden, ſo und ſo viel haben, ſo würde die Zeit des Fettwerdens aller ſolcher Thiere auf ein Haar gleichſam getroffen: wenn man weis, daß Truthühner und Truthähne 24 Tage, die übrigen aber 16 Tage Poularderiemäßig gemäſtet werden müſſen. Können wir wohl die Tage bey der gemeinen Maſt ſo genau angeben, und eben ſo mathematiſch berechnen, was jedes Geflügel zum Fettwerden brauchet und koſtet? Wie lange Zeit geht nicht drauf und wie ſchwer hält es nicht, die Truthühner, beſonders in der warmen Jahreszeit, nach gemeiner Art zu mäſten, da ſie nach derſelben nur im Winter beſſer zunehmen. Man darf nur mageres Geflügel gegen die Zeit des Aufſtellens kaufen, oder wenn man es ſelbſt auferzieht, bey gewöhnlichem mäßigen Futter das Leben ihm erhalten, um es zu ſeiner Zeit, in den obbemeldten wenigen Tagen, Poularderie mäßig doch zur höchſten Fettigkeit zu bringen.

Poularderien haben ihren Namen von einer Poularde oder verſchnittener Henne, weil die Hühner ein zärteres Fleiſch als die Hähne haben. Derjenige, der in Frankreich die Hofhaltungen täglich mit gemäſtetem Geflügel verſorgen muß, heißt ein Poularderiemeiſter, und ſeine ganze Anſtalt dazu eine Poularderie. Eckhart iſt der erſte geweſen, der den deutlichſten Unterricht davon uns Deutſchen gegeben, und ich werde ſo viel davon beybringen, daß jede Hausmutter ihr Geflügel Poularderiemäßig behandeln kann.

1) Das Kaſtriren oder Verſchneiden der Hähne und Hühner.

Es wird den frühzeitig erzogenen jungen Hähnen, wenn ſie um Johannis zu krähen anfangen, be-

ſonders denen die einfache, und nicht doppelte, rothe Kämme und blaue Backen haben, eines kleinen Fingersbreit unter dem Steiß, queer über den Bauch, mit einem ſcharfen Federmeſſer ein Einſchnitt ¼ Zoll lang gemacht, und zwar ſo, daß die Gedärme nicht beſchädiget werden. Kann man nun nach der Oeffnung das Eingeweide ſehen, greift man mit dem Zeigefinger linker Seits des Einſchnitts, neben dem Eingeweide, bis oben an den Rücken hinein, in welcher Gegend auf jeder Seite eine Hode, wie ein länglicht geſchälter Mandelkern, angewachſen iſt. Dieſe ſchiebt man mit dem Finger, zuerſt den rechten, und dann den linken Teſtikel ſanfte ab, und krümmet den Finger, daß die beyde in der Hohlung bleiben, und ſich mit dem Finger, welcher immer gebogen bleibt, herausziehen laſſen. Hierauf wird dieſe Oeffnung mit einer Nähnadel ſauber zugenähet, dem Hahne mit einer ſcharfen Scheere der Kamm, und die unter dem Backen hangenden Glocken abgeſchnitten, die Wunde mit Aſche, worunter Butter geknätet iſt, verſtrichen. Die verſchnittenen Hähne werden ein paar Tage in einem Stalle gepfleget, worauf man ſie frey herum laufen läßt.

Den jungen Hühnern werden in der Gegend hinter dem Steiße, wo ſich unter der Haut ein weißes rundes Hügelgen, einer kleinen Haſelnuß groß ſehen läßt, die Federn ſauber ausgerupfet. Hier wird mit einem ſpitzigen ſehr ſcharfen Federmeſſer durch zwey Häute ein kleiner Einſchnitt, in der Größe einer Kaffeebohne, vorſichtig gemachet, alsdenn wird man die Mutter, womit das Huhn beym Treten empfängt, als ein rundes ganz weißes Gewächſe zu ſehen bekommen. Drückt man nun unter dem Steiße mit dem Finger etwas aufwärts, ſo kömmt die Mutter aus dem gemachten Einſchnitte heraus, und wird, da ſie

unten angewachſen iſt, mit der Scheere abgeſchnitten. Das Loch wird nicht zugenähet, ſondern nur mit Aſche und Butter beſtrichen, es heilet in wenig Tagen zu. Der Kamm und die kleinen Glocken, werden mit einer Scheere abgeſchnitten; da denn die Henne nun eine **Poularde** heißt. Eine Poularde läuft nun unter den andern Hühnern umher, und erwächſt ſo ſchnell und groß wie ein Kapaun. Unerfahrne müſſen bey eben geſchlachteten Hühnern die Probe machen, um die Lage der Mutter, nebſt der Art ſie auszunehmen, genau zu erkunden, wodurch ſie die Operation bey lebenden Hühnern deſto geſchickter zu verrichten lernen.

Die Truthühner, die Weibgen nämlich, werden im Brachmonath, wenn ſie halb erwachſen ſind, auf gleiche Art kaſtriret, auch die kleinen Glocken an den Backen, und über dem Schnabel der kleine Rüſſel, abgeſchnitten, worauf ſie **Trutpoularden** heiſſen.

Die **Truthähne** werden nicht an dem Orte, wo es mit den gemeinen jungen Hähnen geſchieht, unter dem Steiße aufgeſchnitten, weil ihr Leib ſo lang iſt, daß der Zeigefinger nicht bis oben am Rücken zu den Teſtikeln kommen kann. Es wird daher der Schnitt auf der Seite des Leibes, wo die Keule anſtreicht, und das Fleiſch recht dünne iſt, und nur in einer oben weißen, und unter dieſer, einer braunen Haut beſteht, $1\frac{1}{2}$ Zoll lang gemachet. Die Teſtikeln hangen eben an dem Orte, wie bey den gemeinen Hähnen, nur ſind ſie größer und ſchlaff. Hieher greift man mit dem Zeigefinger, und ſchiebt ſie mit Vorſicht ab, bringt ſie heraus, vernähet das Loch, beſtreicht es mit Aſche und Butter, und ſchneidet zuletzt dem Hahne den Rüſſel ab, welcher dann nun auch, wie die Wunde des Bauchs, verſtrichen wird.

2) Der Ort zur Einſtallung des Poularderiegefieders.

In Königlichen und Fürſtlichen Poularderien hat man eigene mit Kachelöfen verſehene Kammern, um bey ſtarken Froſte etwas einzuheitzen. Im Mittelſtande darf man ſich nur eine an und vor ſich nicht kalt belegene Kammer auswählen, um das Geflügel darin zu halten.

Es kömmt nun auf die Menge, oder beſtändige Folge des Geflügels an, um darnach die Stellagen zur Aufnahme deſſelben mehr oder weniger anzulegen. Es werden an den Seiten der Kammer herum die ſo genannte Steigen oder Stellagen auf einander feſt genagelt, und von Brettern ſo zuſammen geſchlagen und abgemeſſen, daß eine etwa ſechselligte Brettlänge für 15 Kapaunen und Poularden, wenn ſo viel zu gleicher Zeit hinein ſollten, in 15 Unterſcheide abgetheilet werden kann; ſo, daß ein Kapaun ganz enge darin Platz findet. Das Fußbrett muß allezeit 3 gute Zoll hervorragen, um darauf die Saufgeſchirre ſtellen zu können; und eben ſo viel muß hinten fehlen, damit durch dieſen Raum der Miſt herunter auf den Fußboden der Kammer falle, und von da täglich weggenommen, und der Ort reinlich gehalten werden kann. Forne bleibt zwar jedes Loch offen, aber es wird durch das hervorragende Brett ein länglichtes viereckigtes Loch, auch unten in das Brett eben ein ſolches gemacht, damit, wenn der Kapaun hineingeſchoben iſt, nur ein hölzerner viereckigt geſchnittener Stab vorgeſteckt werden darf, damit der eng eingeſchloſſene Kapaun oder die Poularde ſtille ſitze. Er muß ſich nicht umwenden können. Doch hat er forne neben dem vorgeſtecktem Stabe Platz, auf beyden Seiten mit dem Kopfe und Halſe herauszuragen und zu ſaufen. Der Stand bleibt

bleibt auch reinlich, weil, wie ſchon geſaget worden, hinten unter ihnen der Ort offen iſt, wo der Auswurf durchfallen kann.

Die Stellagen für die **Trutkapaunen** und **Trutpoularden** werden eben ſo gemacht; jedoch ſo enge, daß ſich keines darin umwenden kann. Und da die Stellage wie eine Treppe oder Bücherrepoſitorium angeſehen werden kann, ſo wird die untere Reihe für Truthühner groß, die obere aber kleiner für Kapaunen und Poularden, die dritte aber für junge Hühner noch kleiner. Das Hauptſächlichſte iſt hiebey, daß die Vorſchiebeſtäbe ſo eingelocht und ſo feſte eingedruckt werden, daß ſie von dem Geflügel nicht herausgerüttelt werden können.

Enten- und Gänſeſtallungen ſind eben auch ſo, außer daß, wenn unten eine große Gänſeſtallung iſt, darüber nur eine Entenſtallung gemachet werden darf, und daß die hervorragenden Bretter etwas weiter hervorragen, damit lange und größere Saufgeſchirre darauf feſte gemachet werden können.

Die **Taubenſtallungen** beſtehen nur in viereckigten Gitterkörben, welche 1 Elle lang und 1 Elle breit, aber nur 8 Zoll hoch ſeyn müſſen, und oben in der Mitte eine kleine Klappthüre haben, 6 Zoll ins Gevierte, wodurch man die Tauben ſtecken und herausnehmen kann. Und wenn dann etliche ſolcher Körbe vorhanden ſind, ſo kann man ſie auch zur Einſtallung ganz kleiner junger Hühner gebrauchen.

Zum Saufgeſchirre werden bey dem Töpfer kleine ausglaſurte Tröge, 6 Zoll lang, 2 Zoll breit, und $1\frac{1}{2}$ Zoll tief im Lichten, beſtellet. Zur Gänſe- und Entenſtallung aber werden ganz ſchmale Tröge, ſo lang die Stallung eines jeden Thieres iſt, aus Brettern zuſammengenagelt. Sie ſind 3 Zoll breit und

3 Zoll

3 Zoll tief, und werden den Gänſen, ſo oft es Zeit iſt, vorgeſetzet.

3) Das Futter.

In Paris und Verſailles iſt das Futter zur Poularderie gemahlne Hirſe, Butter und Milch. Man kann denken, daß man daſelbſt alle erdenkliche andre Naturalien ſattſam verſuchet habe, um dasjenige zu finden, wovon das Geflügel den allerdelicateſten Geſchmack erhalten kann.

Ich habe es bereits vor vielen Jahren in dem Wittenb. Wochenbl. angezeiget, daß bey mir die Feldtauben, wenn ſie Hirſe auf dem Felde finden, davon die Jungen ganz im Geſchmacke der Lerchen aufbringen. Sie füttern einige Wochen zuvor auch ihre Jungen mit Waizen, allein ſie werden das nicht, was ſie von der Hirſe werden. Dieſe jährliche Erfahrung beſtätiget nun, daß man in Frankreich das Hirſemehl mit Recht dem Waizenmehle vorziehe.

Wer nicht ſelbſt Hirſe bauet, muß ſie aufkaufen, wenn der Scheffel rohe oder unausgemachte Hirſe 1 Thlr. 8 bis 12 Gr. gilt. Man kann ſie in Tonnen 30 bis 40 Jahr liegen laſſen; die Würmer thun ihr nichts, und im Breſcianiſchen miſchet man unter 10 Säcke Korn 4 Säcke Hirſe, um die Kornwürmer abzuhalten. Beym Verkaufe des Korns wird die Hirſe mittelſt eines Siebes leicht abgeſondert, weßhalb man ſie auch unter uns eben ſo nutzen könnte.

4) Die Fütterung und Wartung des Geflügels.

Ein Kapaun bekömmt täglich 6 Loth Hirſe, 3 Quentgen Butter, und 12 Loth Milch. Man wäge

alſo alle Abend das Futter für die Kapaunen im voraus ab. Geſetzt man hätte 20 Kapaunen eingeſtallet, ſo brauchte man dazu $3\frac{3}{4}$ Pfund Hirſemehl, 15 Loth Butter und $3\frac{1}{4}$ Maaß Milch. Mehl und Butter werden in einer Mulde mit Waſſer dicke zu einem Teig gemachet. Dieſes bleibt ſo ſtehen, bis früh um 4 Uhr; dann wird dieſer ganz ſteifer Teig auf eine Tafel geſchüttet, mit Hirſemehle beſtreuet, gewürkt, und zu einem feſten Teig gemachet, welches dann das Futter auf dieſen Tag iſt. Dieſer Klumpen Teig würde nun in 20 Theile zum täglichen Futter getheilet. Ein ſolcher zwanzigſter Theil muß nun wieder in 3 Theile, als Früh- Mittags- und Abendfutter getheilet werden; da man denn erblicket, wie viel jeder Kapaun auf einmal bekömmt. Aus dieſem Theile werden nun 8 Theile geſchnitten, und aus jedem eine runde Kugel gemachet. Hievon nun bekömmt der Kapaun 8 Kugeln frühe, 8 des Mittags, und 8 des Abends. Haben nun 8 ſolcher Kugeln 2 Loth Hirſe und 1 Quentgen Butter in ſich, ſo enthalten alle 24 Kugeln, die der Kapaun Morgends, Mittags und Abends bekömmt, 6 Loth Hirſe und 3 Quentgen Butter. So bald des Morgends nach 4, und alſo gegen 5 Uhr, die Kugeln einer Muscatennuß groß formirt ſind, wird einem jeden Kapaunen, eine Kugel nach der andern in etwas Milch getaucht, und in den Hals geſtecket, welches hurtig zugehen kann. Wenn ſämmtliche Kapaunen geſtopft ſind, wird alsbald einem jeden annoch 4 Loth Milch in ſeinem Tröglein, das vor ihm ſteht, eingeſchüttet. Läßt man ſich ein blechern Mäsgen machen, in welches 4 Loth gehen, ſo brauchet es weiter kein Meſſen oder Wiegen, ſondern es bekömmt jeder Kapaun ſein 4 Loth haltendes Mäsgen. Auch fürs Mehl kann man ſich ein gewiſſes Maas abpaſſen.

Nun

Nun müſſen die Kapaunen warten bis 12 Uhr, da denn ein jeder eben ſo viel Kugeln und Milch, und des Abends um 7 Uhr die letzten 8 Kugeln und das vorige nämliche Mäsgen Milch bekömmt. Auf ſolche Weiſe wird bis zum 16ten Tage des Abends fortgefahren, da ein jeder ſein letztes Futter bekömmt und nun aufs völligſte fett ſeyn muß.

Mit den Truthühnern wird es auch ſo gehalten. Man hätte z. E. 2 Stück Truthühner eingeſtallet, ſo gehörten dazu täglich 16 Loth Hirſe und 2 Loth Butter, wovon Teig und Kugeln, wie bey den Kaphähnen zuvor geſaget worden, gleichfalls zubereitet, und daraus 60 runde Kugeln gemacht werden, wovon jedes Truthuhn täglich 30 bekömmt, nämlich 10 des Morgends, 10 des Mittags und 10 des Abends. Es haben 10 ſolcher Kugeln 2⅔ Loth Hirſe und ⅓ Loth Butter in ſich, ſo daß dieſe 30 Kugeln, die ein Truthahn täglich bekömmt, gerade 8 Loth Hirſe und 1 Loth Butter in ſich halten. Hiermit wird 24 Tage angehalten, und jedem Truthuhne täglich ¼ Maas oder 16 Loth Milch, auf dreymal zu ſaufen, gegeben, welches ebenfalls durch ein blechernes Mäsgen zu 5⅓ Loth bequem verrichtet wird. Auch kann man fürs Mehl, nachdem es einmal gewogen worden, ſich ein Maas abpaſſen, da man denn zuletzt ein Augenmaas gewinnen kann.

Bey den Truthähnen, um davon mit der Zeit das Augenmaas zu bekommen, muß man im Anfange 12 Loth Hirſe und 1½ Loth Butter abwiegen, und ebenfalls des Abends einen recht dicken Teig davon machen, des Morgends darauf mit Hirſenmehl auswürken, und daraus 36 runde Kugeln formiren, wovon der Truthahn des Morgends 12 Stück, Mittags 12 Stück und des Abends 12 Stück erhält. Da nun jederzeit 12 ſolcher Kugeln 4 Loth Hirſe und 1½ Loth Butter in ſich halten, ſo bekömmt jeder Truthahn täglich in ſeinen

nen 36 Kugeln 12 Loth Hirſe und 1 $\frac{1}{2}$ Loth Butter. Da auch ein Truthahn täglich 24 Loth Milch zu ſaufen haben muß, ſo darf nur hiezu ein Biechern Mäßgen zu 8 Loth Milch gleichfalls gehalten, und hierinn die 3malige Portion ihm täglich zugemeſſen werden. Es wird aber mit dem Mäſten der Truthähne ebenfalls 24 Tage angehalten.

Die Gänſe, wenn ſie ſehr weiß und recht delicat fett werden ſollen, bekommen das nämliche Futter und Saufen wie die Truthühner, und müſſen gleichfalls 24 Tage ſo unterhalten werden.

Wie aber nun am erſten Tage jeder Kapaune und jede Poularde 8 Kugeln, jedes Truthuhn 10 Kugeln, jeder Truthahn 12 Kugeln Morgends, Mittags und Abends jedesmal empfangen, ſo wird damit alle Tage genau und ordentlich fortgefähren. Und da ein junges und ein altes Huhn halb ſo viel als ein Kapaun bekömmt, folglich des Morgends nur 4, des Mittags 4 und des Abends auch 4 Kugeln, ſo iſt hiebey zu bemerken, daß beſonders den kleinen jungen Hühnern ihrer noch dünnern Hälſe wegen, die Portion deſto leichter zu verſchlingen, die Kugeln nur halb ſo groß wie die vorigen gemacht werden, da denn ſtatt 8 großer für die Kapaunen, 8 ſolche halbmal ſo kleine für die jungen und alten Hühner gegeben werden, welches denn die Hälfte beträgt. Eben ſo verhält ſichs auch mit der Milch für die jungen und alten Hühner, daß nämlich ein Kapaunenmäßgen getheilet und für 2 junge, oder für 2 alte gegeben wird.

Mit den Tauben hat es eine andre Bewandniß, weil ſie nichts zu ſaufen bekommen. Für eine Taube aber wird 1 $\frac{1}{3}$ Quentgen Hirſe, $\frac{1}{3}$ Quentgen Butter, 1 $\frac{1}{3}$ Loth Milch, und alſo auch auf den Mittag, und eben ſo viel auf den Abend, gerechnet. Sind nun z. E. 8 junge Tauben eingeſtallet, ſo wird für ſämtliche

8 junge Tauben 8 Loth Hirſe, 2 Loth Butter und 1 Ei, oder ½ Maaß Milch in einem Topfe zu einem ganz dünnen Brey gekochet. Und weil ein gehäufter Löffel voll dieſes Breyes 1 ¾ Loth mit Einſchluß deſſen, was ausgedünſtet iſt, in ſich halten wird; ſo bekömmt jede Taube Morgends, Mittags und Abends jederzeit einen ſolchen gehäuften Löffel voll, welcher allezeit in den Mund genommen, und der Taube bey aufgeſperrtem Schnabel in den Kropf geblaſen wird. Es wird alſo eine Taube täglich ihre 5 ¼ Loth Hirſe, Butter und Milch erhalten, und auch davon binnen 16 Tagen ſo fett werden, daß man ſich wundern muß. Es müſſen aber die Tauben zum Einſtallen nicht völlig flügge, ſondern unter den Flügeln, und auf den Seiten noch ſtopplicht ſeyn. Auch müſſen die jungen Tauben zur Poularderie nicht von Feldtauben, ſondern von Hauß- oder Mohntauben ſeyn.

Anmerkungen.

a) Um niemals unnöthige Verſäumniß zu haben, muß es ſchlechterdings bey der Ordnung bleiben, daß für vieles Geflügel jederzeit eine halbe oder Viertelſtunde vor der Früh- Mittags- und Abendfütterungsſtunde die Kugeln, die eine jede Stunde verfüttert werden ſollen, ſchon gemacht, und auf ordentlich hiezu gemachten langen Futterbrettern, welche ringsherum Leiſten 1 Zoll hoch haben, damit keine herunterfallen kann, Reihenweiſe für jedes Stück abgezählet ſeyn.

b) So bald das Geflügel ausgeſoffen, werden die annoch etwanigen Reſte zuſammengegoßen, und den alten eingeſtallten Hühnern, welche ſehr gern ſaufen, und um die Fütterungskoſten nicht zu groß zu machen, nicht viel bekommen, vorgeſchüttet. So bald aber auch dieſe ausgeſoffen,

werden

werden alle Tröge zuſammen in ein Faß gelegt, mit heißem Waſſer ausgebrühet, mit einem kleinen Handbeſen und Lappen ſauber ausgewaſchen, nachgehends mit kaltem Waſſer rein ausgeſpület, und in der Reihe umgeſtülpet hingeſetzt, damit jederzeit dem Geflügel reine Tröge vorgeſetzt, und ihre Milchportion eingegoſſen werden könne. In unreinen Trögen verſäuret die Milch, wodurch das Geflügel vereckelt wird. In Fürſtlichen Poularderien wird alle Morgen, Mittage und Abend die Kammer ſauber ausgekehret, und friſcher Sand hineingeſtreuet, damit es nicht riechend, oder eine Flöhenhecke werde. Die Körbe, worinn die Tauben eingeſtallet ſind, müſſen alle in eine Reihe ſtehen, und denn muß jederzeit ein leerer Korb bereit ſeyn, damit man die Gefütterten hineinthut, und wenn dieſer voll, und alſo der andre wieder leer iſt, hierinn geſteckt, folglich nicht geirret werden könne.

c) Wenn des Abends abgefüttert iſt, und das Geflügel die Milch ausgeſoffen hat, müſſen die Tröge ſogleich heraus in die Küche getragen und reine gemacht; alsdenn das Licht aus der Kammer herausgenommen, und das Geflügel 6 Stunden im Finſtern zum Ausſchlafen gelaſſen werden. Das längere Aufhalten mit dem Lichte in der Kammer hält die Maſtung auf, daß kein Stück ruhet, ſondern immer nach einander fortraſſelt, trampelt, und ſich damit ſehr abmattet.

d) Noch iſt zu bemerken, daß diejenigen Thiere, welche nicht ihre Portion ausſaufen, weniger Hoffnung machen, als diejenigen, welche ihr vorgeſchriebenes Maaß verzehren. So oft die Magd dem Geflügel eine Kugel eingeſteckt, muß ſie ihm den Schnabel zumachen, und ſie herunter ſtreichen,

chen, damit ſie deſto beſſer verſchluckt werde. Es muß bey dem Saufen alſo der Hals immer frey bleiben, und die Magd nachfühlen, daß die Kugeln nicht in den Hals herantreten, um kein Erſticken zu veranlaſſen.

5) Anſchlag der Fütterungskoſten währenden Mäſtens.

Wenn man die zur Mäſtung des Geflügels erforderte Naturalien in die Hauptſumme zuſammenbringt, und ihren Preis ausſetzt, ſo kann man mit einem Blicke überſehen, was man für Vortheil von Pouladeriegeflügel habe. Eckhart hat Anſchläge davon gemacht, allein ſie bedürfen einer Berichtigung. Er rechnet das Pfund Hirſe 8 Pfen. Dieſes iſt viel zu hoch. Ich will es auf 6 Pfen. ſetzen, und denn koſtet der Scheffel Hirſe, der 90 Pf. wiegt, 1 Thlr. 21 gr. Die rohe Hirſe koſtet hier ſelten über 1 Thlr. 12 gr. allein ich will mit Fleiß nicht niedriger herabgehen, um die Müllermetze und Mühlenfuhre nicht nur ſehr hoch zu rechnen, ſondern auch die Butter mit zu übertragen, wenn ich das Pfund mit Eckharten auch nur 2 gr. 8 pf. rechne, um nicht mit der Rechnung, wenn das Pfund zu 3 gr. oder darüber angenommen würde, in die Brüche zu gehen, worinn ſich nicht alle finden können. Dagegen will ich das Maas Milch 6 Pfen. anſetzen, welches von nur gedachten Schriftſteller 4 Pfen. angerechnet worden.

1) Eine junge Taube koſtet in 16 Tagen,

Hirſe — —	16 Loth — —	3 Pf.
Butter —	4 Loth — —	4 —
Milch — —	1 Maas —	6 —
	Summa	1 Gr. 1 Pf.

2) Ein

2) Ein Kapaun oder Poularde koſtet in 16 Tagen.

Hirſe — —	3 Pf. —	1 Gr.	6 Pf.
Butter — —	12 Loth —	1 —	—
Milch — —	3 Maas —	1 —	6 Pf.
	Summa	4 Gr.	—

3) Ein kaſtrirter Truthahn koſtet in 24 Tagen

Hirſe — —	9 Pf. —	4 Gr.	6 Pf.
Butter — —	$1\frac{1}{8}$ Pf. —	3 —	—
Milch — —	9 Maas —	4 Gr.	6 Pf.
	Summa	12 Gr.	—

4) Eine kaſtrirte Truthenne koſtet in 24 Tagen

Hirſe — —	6 Pf. —	3 Gr.	—
Butter — —	$\frac{3}{4}$ Pf. —	2 Gr.	—
Milch — —	6 Maas —	3 Gr.	—
	Summa	8 Gr.	—

5) Eine Ente recht fettt zu machen, koſtet, da ſie Kapaunenunterhalt empfängt, 4 Gr.

6) Eine Gans bekömmt Truthahnenunterhalt, koſtet daher zu mäſten 12 Gr.

7) Eine alte Henne recht fett zu machen, bekömmt den halben Kapaunenunterhallt nebſt den übrig gebliebenen Reſten in den Trögen, und koſtet in 16 Tagen 2 Gr.

8) Eine junge Henne empfängt im Freſſen und Saufen auch den halben Kapaunenunterhalt, koſtet daher 2 Gr.

6) Be-

6) Berechnung des Profits vom gemäſteten Geflügel.

Mageres Geflügel.	Koſtet.	Zu mäſten.	Gilt gemäſtet.	Profit.
Ein Kapaun	8 gr.	4 gr.	16 gr.	4 gr.
Eine Poularde	8 gr.	4 gr.	16 gr.	4 gr.
Eine Truthenne	12 gr.	8 gr.	1 Thlr. 8 gr.	12 gr.
Ein Truthahn	20 gr.	12 gr.	1 Thlr. 20 gr.	12 gr.
Eine Ente	4 gr.	4 gr.	12 gr.	4 gr.
Eine Gans	8 gr.	12 gr.	1 Thlr. —	4 gr.
Eine junge Taube	2 gr.	1 gr. 1 pf.	4 gr.	11 pf.
Eine junge Henne	2½ gr.	2 gr.	6 gr.	1½ gr.
Eine alte Henne	4 gr.	2 gr.	8 gr.	2 gr.

Anmerkungen.

a) Die Preiſe des magern Geflügels, wie es etwa eingekauft wird, ſind im Mittelpreiſe, beſonders zur Herbſtzeit, genommen. Sie können in der Nähe großer Städte leicht höher ſeyn. Ein jeder muß die Localpreiſe hiebey zu Rathe ziehen.

b) Die Trutpoularden ſind bisher am rareſten unter uns, weßhalb ſie im fetten Zuſtande ſo theuer ſind.

c) Alle Verkaufspreiſe des gemäſteten Geflügels ſind faſt durchgängig als zu niedrig zu achten, wenn man die Delicateſſe des Fleiſches anſehen will, weil das nach gemeiner Art gemäſtete Gefieder erſterm bey weitem nicht die Wage halten kann.

d) Alte Hühner ſind wohl überall am wenigſten, unter allem magern Geflügel, um den angeſetzten Kaufpreiſe zu finden, weßhalb ſie in manchen Gegenden leicht das Stück mehr als 4 Gr. gelten können.

e) Man mag die Sache nehmen wie man will, ſo wird man finden, daß die Mäſtung des Poularderiegefieders ungleich weniger koſte, als das Mäſten nach gemeiner Art.

7) Berechnung des täglichen Futters für mageres Geflügel.

Wenn man Poularderiegeflügel einſt aufſtellen will, und ſolches eine Zeitlang zuvor noch ungemäſtet halten muß, nachdem man es eingekauft oder erzogen hat, ſo iſt es nützlich, wenn man den Ueberſchlag des ungefähren Futters in der Zwiſchenzeit wiſſen, mithin denn auch ſelbiges nach den jährigen Kornpreiſen zu Gelde anſchlagen kann. Um nicht zu weitläuftig zu ſeyn, will ich das Futter einer gemeinen Hofhenne, welche zugleich Eyer dabey legen ſoll, und zwar einer ſolchen zum Maasſtab annehmen, welche, wie etwa in Städten, enge eingeſperret, oder auf einem kleinen gepflaſterten Hofe kein Nebenfutter vom Miſte und Gewürme finden kann. Man kann es ſo ziemlich ſicher annehmen, daß eine alte Henne von gemeiner Größe täglich 10 Pariſer Kubikzoll an Gerſte gebrauchet, welches denn ungefähr $\frac{1}{16}$ Metze Berliner Maas ausmachet.

Eine Henne frißt:

1 Tag . .	$\frac{1}{16}$ Metze	4 Tage . .	$\frac{1}{4}$ Metze
8 Tage . .	$\frac{1}{2}$ Metze.	16 Tage . .	1 Metze
24 Tage . .	$1\frac{1}{2}$ Metze.	28 T. od. 4 Woch.	$1\frac{3}{4}$ Mtz.
8 Wochen .	$3\frac{1}{2}$ Metze.	12 Wochen . .	$5\frac{1}{4}$ Mtz.
24 Wochen .	$10\frac{1}{2}$ Metze.	48 Wochen	1 Schfl. 5 Mtz.
52 Wochen oder 1 Jahr .	1 Schfl. $6\frac{3}{4}$ Metzen.		

Anmerkungen.

a) Wenn die Hühner auf einem Miſthofe herum gehen, und auf ſelbigem ſich Beyfutter herausſcharren können, ſo geht nur die Hälfte des in der Tabelle ausgeworfenen Futters darauf. Wenn aber die Hühner Grasgärten daneben haben, wo ſie graſen und Gewürme finden können, ſo iſt nur der 4te Theil des angeſetzten Futters nöthig.

b) Junge anwachſende, aber ſchon zum Schlachten vollkommen ausgefiederte Hühner empfangen den 4ten Theil weniger. In gleicher Klaſſe ſind

Kapau-

Kapaunen und Poularden, wenn ſie zum Aufſtellen als Poularderiegeflügel gefriſtet werden. Sollen ſie aber nach gemeiner Art ſich in etwas mäſten, um ſchlachtbar zu werden, ſo empfangen ſie das völlige Futter nach der Tabelle, wie die Legehühner. Sind ſie aber nebſt dieſen auf einem geräumigen Miſthofe, ſo paſſiret für ſie auch nur das halbe Futter u. ſ. f.

c) **Truthühner**, wenn ſie nicht mehr draußen im Felde gehütet, und auf dem Hofe gehalten werden, bekommen klein geſtoßenen Kohl oder Mohrrüben, worauf ihnen die Hälfte des Hühnerfutters, als Schrot oder grobes Mehl gemenget wird. Für die **Truthähne** muß man aber ſchon das ganze Futter eines Huhns nach der Tabelle auf grüne Sachen, als Schrot, oder Mehl mengen. Sind keine grüne Sachen mehr vorhanden, ſo wird Kaff oder Spreu gebrühet, und das angegebene Maas des Korns untergemiſcht.

d) **Enten**, wenn ſie auf einem Hofe enge gehalten, und zum Einſtallen als Poularderiegeflügel gefriſtet werden, bekommen, wenn keine Treber vorhanden ſind, geſtampfte grüne Sachen, worauf die Hälfte Korn nach der Tabelle des Huhns gemenget wird. Gänſe aber auf grünen Sachen das Futter eines Kapaunen.

e) Hat man Gelegenheit, mageres Geflügel eben erſt in dem Zeitpuncte einzukaufen, wenn es als Poularderiegefieder eingeſtallet werden ſoll, ſo hat man ſelbiges am wohlfeilſten. Muß man es aber nach dem Einkauf als mageres Geflügel noch lange gehen laſſen, ſo dienet die Tabelle dazu, daß man die Fütterungskoſten bis zur Poularderiemäſtung berechnen kann, und findet, was jedes Geflügel nach der Länge der Unterhaltungszeit koſtet. Die Länge ſolcher Zeit kann machen, daß der in

der Tabelle Nr. 6. berechnete Profit verſchwindet, und dieſerhalb ein Stück Geflügel deſto höher gewürdert werden muß.

8) Die Art das Poularderiegeflügel zu ſchlachten und zu rupfen.

Da das Poularderiegeflügel ganz mit Fett überzogen iſt, ſo muß es behutſam gerupfet werden, da gar leicht Löcher eingeriſſen werden können. Und die weiße Farbe des Fetts und des Fleiſches muß durch ein eigenes Abſchlachten beybehalten werden, damit es aus Mangel des gehörigen Ausblutens nicht roth, wie etwa das Federwildprät, ausſehe.

Ein abzuſchlachtendes Geflügel wird von der Magd auf den Schoos genommen, die Füſſe ihm gleich Anfangs zuſammengebunden, zwiſchen die Knie geklemmet, und mit einem ſcharfen Meſſer unter der Kehle am Halſe alle Adern auf einmal, bis auf die Halsknochenwürbel, durchgeſchnitten, und der Hals des Geflügels tief, und zwar ſo lange gehalten, bis es ganz reine ausgeblutet. Hierauf muß die Magd das Geflügel auf dem Schooße behalten, und weil es noch warm iſt, mit möglichſter Hurtigkeit eine Feder nach der andern mit der Hand anfaſſen, mit dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand aber, den Ort und die fette Haut, wo die Federn ausgezogen werden ſollen, niederhalten, und ſo die Federn ausziehen. Es würde immer ein Stück der fetten und mürben Haut abgehen, das Geflügel geſchunden und voll Löcher werden, wenn 2 – 3 Federn allezeit auf einmal ſollten ausgezogen werden.

So bald ein Stück abgerupfet und noch warm iſt, muß es eiligſt ſauber abgeſtoppelt, die Keulen wohl hinauf geſchoben, und die Knie ſo gebogen werden, daß die Klauen vor der Bruſt zu liegen kommen; mit einem breiten Bande, welches dazu aufgehoben wird,

zuſam-

zuſammengebunden, die Flügel auf den Rücken gedrehet, dann an einem Hacken etwa aufgehänget werden, bis es kalt iſt. Wenn hierauf das Geflügel kalt iſt, kann das Band abgenommen werden, da denn das Geflügel in ſeiner Stellung verbleibet.

Gänſe und Enten, wenn ſie auf gleiche Art gerupfet werden ſollen, werden nicht unter dem Halſe abgeſchlachtet, ſondern dichte hinter den Hirnſchädel, im Genicke, mit dem ſcharfen Meſſer alle Adern durchſchnitten, damit alles Blut herauslaufe. Nach dem Rupfen und Ausſtoppeln wird jedes Stück ſehr hurtig bey öfterm Herumdrehen über einem brennenden Strohwiſche abgeflammiret, und alle rauhe Pauſen und Haare abgeſenget. Beſonders werden die Füſſe etwas nahe zum Feuer gehalten, wodurch beym Abputzen ſich die grobe Haut abziehen läßt. Nach der Abflammirung der Enten und Gänſe wird jedes Stück in einer Mulde mit Waſſer und Seiſe auch etwas Waizenkleye Schneeweiß gewaſchen, mit reinem warmen Waſſer abgeſpület, abgetrocknet, und an Hacken aufgehänget.

Tauben werden gleich den Kapaunen unter der Kehle abgeſchlachtet, eben ſo vorſichtig gerupſt, ſehr hurtig darauf über einem Strohfeuer herumgedrehet, und die Haarpauſen abgeſenget, daß nichts unreines daran bleibe. Sie werden ſodann gleichfalls mit Seiſe, Kleye und warmen Waſſer ſauber abgewaſchen und abgetrocknet. Auch werden die Beine, wie bey den Truten und andern Hühnern, am Leibe gebunden.

9) Die Art und Weiſe kleine Vögel ſtatt der Ortolane zu mäſten, und ſie dieſen völlig gleichſchmeckend und gleichgültig zu machen.

Ortolans oder Fettammern gehören zum Geſchlechte der Aemmerlinge, und der Goldammer oder Grünſchling, der zur Schneezeit ſo häufig auf unſern Höfen geſehen wird, iſt völlig ſeines Geſchlechts. Es

wurden ehedem die Ortolans aus Italien in Fäßgen, worüber Schmalzbutter gegoſſen iſt, an große Höfe geſandt, und das Stück mit 1 Fl. bezahlt. Eckhart war auch hier der erſte, welcher es verſuchte die kleinen Vögel, als die Goldammern, Quäcker, Finken u. ſ. w. einzuſtallen und zu mäſten, und rühmt, daß die hochſelige Königin Chriſtina Eberhardina von Pohlen bey ihrer Hofhaltung zu Pretſch ihm das Stück ſolcher kleinen Vögel mit 8 gr. habe bezahlen laſſen.

Wenn die Fangezeit einer Art obgedachter kleiner Vögel iſt, und eine Menge davon eingefangen iſt, ſo werden ſie in eine recht große Kammer, worinn vieles dünnes Reisholz ringsherum geſtellet iſt, und wo die Vögel hinaufſteigen und ruhen, geworfen, und es wird ihnen nichts als Haber und Waſſer gegeben, wobey ſie ein ganzes Jahr leben können.

Wenn die Vögel um Oſtern und Pfingſten am ſeltenſten ſind, ſo ſtellet man 1 – 2 Dutzend ganz kleine hölzerne Vogelbauer, worinn ſonſt die Kinder ihre Zeiſige zu halten pflegen, in eine Kammer in die Reihe, hängt vor jedem Bauer ein Freßtrögelgen und Saufgläsgen, damit der Vogel mit ſeinem Kopfe durch das Gatter heraus in dieſe Tröge reichen kann. Hierauf wird in jeden Bauer ein Vogel geſteckt, und demſelben alle Morgen ſein Trögelgen mit unausgemachter, oder ganzer Hirſe angefüllt, in das Saufträgelgen alle Morgen, Mittags und Abends, jederzeit ein Löffel voll recht friſche, fette Milch gegoſſen, und ein Stückgen Zucker, einer Haſelnuß groß, hineingeworfen und umgerührt. Es muß dieſe Kammer nicht von Menſchen beſucht, und die Vögel dadurch nicht ſchüchtern gemacht werden. Binnen 8 Tagen werden ſie völlig fett und faſt lauteres aber recht delicates dienliches Speck ſeyn, und es müſſen ihnen die Adern unter der Kehle mit einem ſcharfen Federmeſſer abgeſchnitten werden, damit ſie wohl ausbluten, und eine recht weiße Farbe darſtellen.

Man

Man hat dieſe Art zu mäſten auch an Sperlingen verſucht, und ſie aufs vollkommenſte im Geſchmacke der Ortolans befunden. Verlangt man bey ihnen aber einen aromatiſchen Geſchmack, ſo wird ihnen in Milch gekochte Hirſe, welche mit zerſtoßenen Wachholderbeeren gewürzet iſt, gegeben. Wenn ſie eine Zeitlang in Kammern eingeſperret werden, muß man die Hähne mit den Weibgen nicht zuſammenbringen, damit ſie ſich nicht begatten. Man verwandele alſo die Sperlinge in Ortolane, ſo wird die Klage über ihre zu große Menge bald zu Ende ſeyn.

Noch iſt es eine Eckhartſche Erfindung, die mancherley Arten von Krammetsvögel einzuſtallen und zu mäſten. Es werden, laut ſeiner Anweiſung, in der Fangezeit einige 100 Stück in eine recht große, lange, und für Ratten und Mäuſen wohl verwahrte Kammer, worinn vieles Reisholz ringsherum befeſtiget iſt, geworfen, auf dem Fußboden öfters grober Kiesſand geſtreuet, auch zuweilen der mittlere Platz rein gekehret. Dann wird dieſen Vögeln alle Morgen, Mittags und Abends, in etlichen hölzernen Trögen roher Waizen und Roggenkleye (geſchrotener Waizen iſt beſſer, weil die beiſſigſten Vögel gern die Körner herausſuchen, und die Kleye den furchtſamſten zurücklaſſen) unter einander mit Waſſer angerührt, und in ganz flachen töpfernen Geſchirren friſches Waſſer zum Saufen vorgeſetzt. Wenn nun mit der Zeit die Krammetsvögel rar geworden ſind, ſo wird ein Dutzend nach dem andern in hölzerne Vogelbauer, 1 Fuß ins Gevierte groß, und oben mit Leinewand benagelt, geſtellet, damit ſie ſich nicht die Köpfe zerſtoßen. Dann wird dieſen Vögeln 10 Tage nach einander alle Morgen, Mittag und Abend, in ſüſſer Sahne gekochte Hirſe, worunter etwas Zucker geſtreuet iſt, und ein Löffel voll friſche Milch zum Saufen daneben geſtellet. Nach dem 11ten Tag ſchüttet man dreymal dieſen Vö-

geln aufgetrocknete, und einen Tag zuvor in warmen Waſſer eingeweichte, Ebereſchen- und Wachholderbeeren, worauf ihnen den folgenden Morgen der Hals ordentlich, und wie den Hühnern, abgeſchnitten wird.

Lerchen laſſen ſich ebenfalls lange Zeit in einer Kammer erhalten, wenn ſie zur Herbſtzeit eingethan werden. Man füttert ſie mit Hirſe ganz mäßig und ſtreuet ihnen recht vielen trocknen Sand in der Kammer, welches öfters mit neuem abgewechſelt wird. Hierinn müſſen ſie ſich baden, ſo wie man den Krammetsvögeln eigene geräumige, und von den ordinairen Trinkgefäßen unterſchiedene, Waſſergefäße mit friſchem Waſſer auch hinſtellet, daß ſie ihre Geſundheit durch das Waſſerbaden erhalten. Wenn man die Lerchen nun mäſten will, ſo wird jedes Stück in einen hölzernen, oben mit Leinewand beſchlagenen, Vogelbauer geſetzt, und ihnen Hirſe, Milch aber zum Saufen, gegeben. Binnen 12 Tagen ſind ſie fett, und die Köpfe werden ihnen nicht zum Küchengebrauch eingedrückt, ſondern die Halsadern, zum völligen Ausbluten, aufgeſchnitten, damit ſie kein röthlichtes, ſondern völlig weißes Fleiſch haben mögen, wie ſolches vorhin von den andern Vögeln gelehret worden. Da die Lerchen bey ſo Vielen gegen die Krammetsvögel einen ſo zu nennenden matten Geſchmack haben, ſo machet man ihn lebhafter, wenn etwas fein zerſchnittene Peterſilie den Lerchen unter die Milch beym Mäſten gemenget wird. Dieſes iſt aber nur nöthig, wenn die Lerchen ſollen gebraten werden. Denn in Paſteten oder andern Bereitungsarten wird ihr Fleiſch von den darinn herrſchenden Gewürzen durchzogen, und dem erſten Geſchmacke nach, abgeändert.

Löwe,

~~Hausmann~~
Germenhause